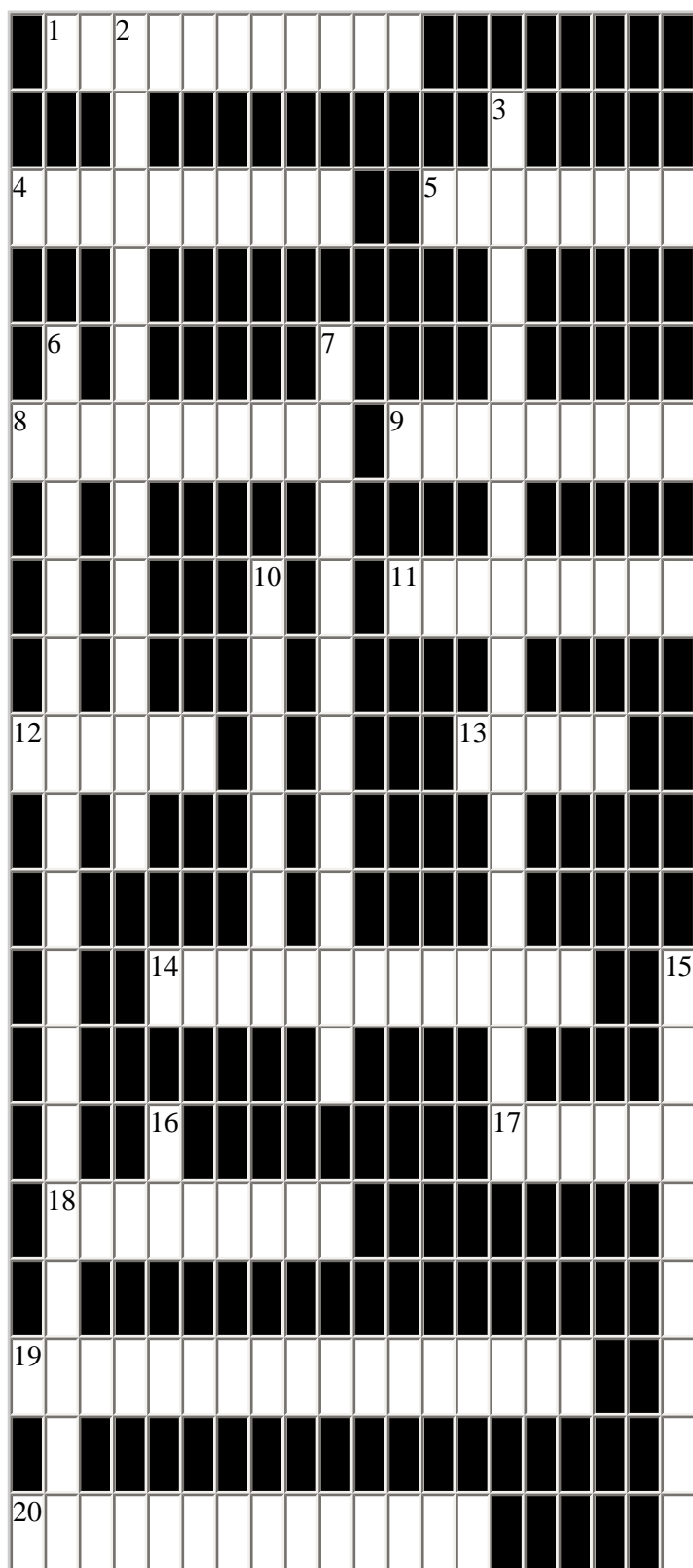


# Desactivación y rstabilización de enzimas

## Crucigrama



## Horizontales:

- 1 Factor físico que por un incremento de la energía térmica provoca la rotura de las interacciones débiles que mantienen la conformación nativa de una proteína.
- 4 La urea y el clorhidrato de guanidina a altas concentraciones son ejemplos de este tipo de agente.
- 5 Método de inmovilización de moléculas en microcápsulas o membranas semipermeables.
- 8 Tipo de desactivación en la que se recupera la conformación nativa de una proteína por eliminación de las condiciones que la provocaron.
- 9 Tiempo que transcurre para que la actividad o cualquier otra propiedad de una sustancia se reduzca a la mitad de la original (dos palabras).
- 11 Método de inmovilización de moléculas a soportes mediante enlaces covalentes.
- 12 Valor de la temperatura a la cual se produce una rotura cooperativa de todos los enlaces de naturaleza no covalente, que mantienen la conformación nativa de una macromolécula.
- 13 Coeficiente de temperatura o factor por el que incrementa la velocidad de una reacción al aumentar la temperatura diez grados (dos palabras).
- 14 Pérdida de la actividad biológica de una proteína enzimática.
- 17 Valor de temperatura a la que se alcanza la mayor actividad biológica.
- 18 Ecuación que establece una relación entre la constante de velocidad y la temperatura.

## Verticales:

- 2 Conjunto de métodos utilizados para crear alteraciones específicas en la secuencia de un gen, que puede conducir p.ej., a la estabilización de la proteína que codifica.
- 3 Reactivo bifuncional utilizado normalmente para entrecruzar proteínas.
- 6 Plegamiento de una proteína globular desplegada de modo que se restaura la estructura nativa y la función proteica.
- 7 Tipo de compuesto cuyas moléculas se unen a las regiones hidrofóbicas de las proteínas e impiden sus interacciones.
- 10 Actividad medida por la capacidad de una sustancia de girar el plano de la luz polarizada, que se utiliza para seguir la desactivación de enzimas.
- 15 Proceso de eliminación de moléculas pequeñas de una solución de macromoléculas a través de una membrana semipermeable al agua.
- 16 El cambio de este parámetro produce la protonación o desprotonación de las cadenas laterales de los residuos de proteínas.

- 19 Técnica que se utiliza para medir la estructura secundaria de una proteína y por tanto, para medir cambios de conformación durante procesos de desnaturalización y renaturalización (dos palabras).
- 20 Método de estabilización de macromoléculas por unión física o química a soportes sólidos.