GLI ENZIMI: proteine con attività CATALITICA

Catalizzatori biologici: permettono alle reazioni biochimiche di avvenire a temperature e pressioni fisiologiche e a velocità misurabile.

Aumentano la velocità delle reazioni che catalizzano <u>almeno</u> centomila volte (10⁵ – 10¹⁷). I catalizzatori non enzimatici aumentano la velocità di 100-10000 volte (10²-10⁴)

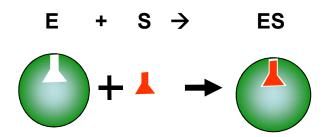
- § Sono altamente specifici
- § Partecipano alla reazione ma non ne sono modificati.
- § NON alterano l'energetica delle reazioni.
- § Agiscono in un arco ristretto di condizioni (pH, temperatura).

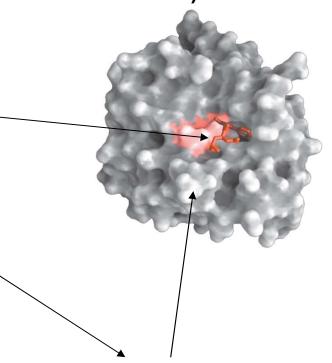
Gli ENZIMI sono altamente specifici

- § Catalizzano solo un tipo di reazione (es: A+B→ C).
- § Riconoscono un reagente specifico (IL/I SUBSTRATO/I, es. proteine, peptidi, oligonucleotidi, poli- ed oligosaccaridi, acidi grassi o altre molecole lipidiche, zuccheri ed altri carboidrati).

La regione della proteina che lega i(il) substrati(o) prende il nome di SITO ATTIVO

il SITO ATTIVO ha una forma COMPLEMENTARE a quella dei substrati *



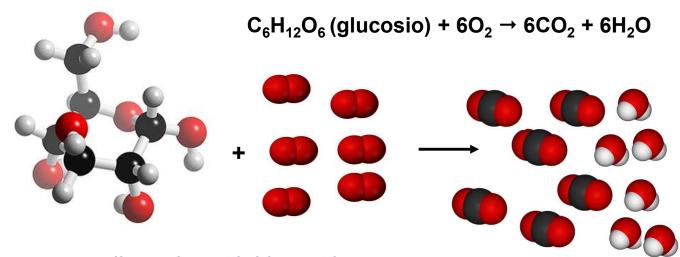


STRUTTURA TERZIARIA

§ Partecipano alla reazione ma non ne sono modificati.

§ NON alterano l'energetica delle reazioni.

molecola complessa e ordinata

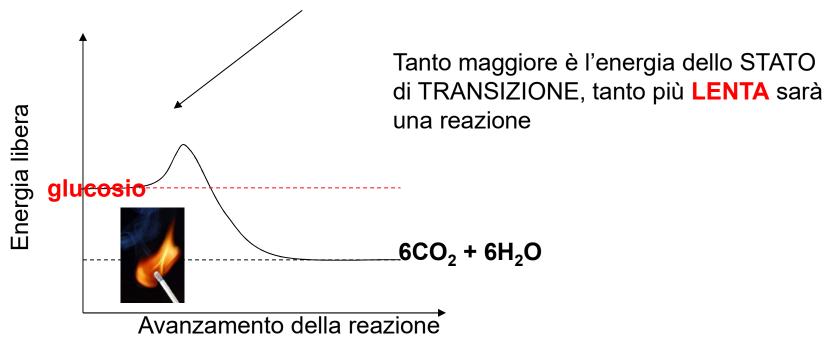


- stiramento e distorsione dei legami

P

molecole semplici e "disordinate"

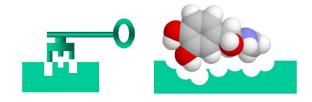
STATO DI TRANSIZIONE



INTERAZIONE TRA SUBSTRATO E SITO ATTIVO

Modello chiave-serratura

Prevede un alto grado di complementarietà tra la forma del substrato e la geometria del sito attivo

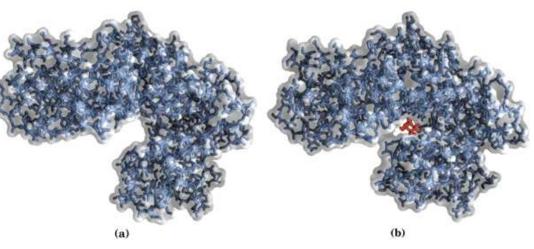


Se fosse così l'interazione sarebbe MOLTO FORTE, al punto da diventare irreversibile (il complesso ES sarebbe estremamente stabile)

Modello di adattamento indotto

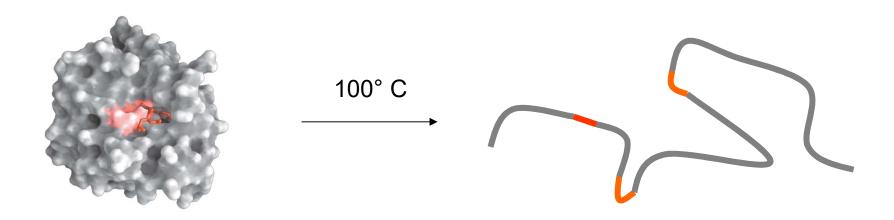
Tiene conto della flessibilità conformazionale delle proteine

Il sito attivo, legando il substrato, cambia leggermente conformazione, portando a tendere e distorcerne il legami



Gli enzimi agiscono in un arco ristretto di condizioni (pH, temperatura, solvente)

Essendo proteine, la loro STRUTTURA TERZIARIA dipende dalle condizioni



La geometria (funzionalità) del SITO ATTIVO dipende dall'integrità della struttura terziaria

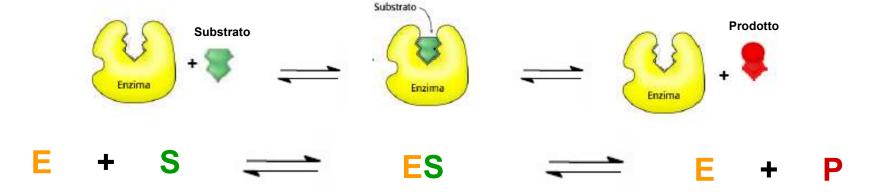
Solamente nella conformazione NATIVA gli aminoacidi che formano il SITO ATTIVO si trovano vicini e nelle corrette relazioni spaziali

Nomenclatura degli enzimi

- Denominazione *classica* costituita da 3 parti:
 - Nome del substrato
 - Nome dell'eventuale coenzima
 - Nome della reazione catalizzata + "asi"
 - Esempio: Lattico-NAD-deidrogenasi
- 1 ossidoreduttasi deidrogenasi: reazioni di ossido-riduzione
- 2 transferasi: trasferimento di gruppi chimici da una molecola ad un'altra
- 3 idrolasi: reazioni di idrolisi
- 4 liasi: reazioni di addizione a doppi legami
- 5 isomerasi: reazioni di trasformazione di una molecola nel suo isomero
- 6 ligasi: reazioni di formazione di nuovi legami con consumo di ATP

Progetto genoma umano:

Esistono circa 24,000 geni, di cui almeno 1/4 sono codificano per enzimi (6000 + forme di splicing = circa 18.000-20.000)



1913: Michaelis e Menten

Elaborarono una legge che permette di **trattare quantitativamente** i dati di cinetica enzimatica e di PREVEDERE le caratteristiche di una reazione catalizzata







Maud Menten 1879-1960

Equazione di Michaelis e Menten

$$v = \frac{V_{max}[S]}{K_{M} + [S]}$$

With G design tast-case

cretica espiratica

+ 91 -

Equazione di Michaelis e Menten

$$v = \frac{V_{max}[S]}{K_{M} + [S]}$$

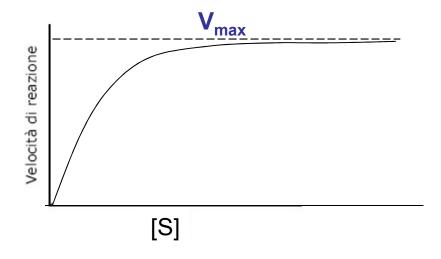
NAME OF THE OWNER OF THE

$$y = ax / b+x$$

$$\theta = \frac{[L]}{[L] + Kd}$$

Se la concentrazione del substrato è così alta che l'enzima è completamente saturato dal substrato

la reazione procede alla MASSIMA VELOCITA' possibile V_{max}



$$v = \frac{V_{\text{max}}[S]}{K_{\text{M}} + [S]}$$

Significato della costante di Michaelis-Menten

K_M è, dimensionalmente, una concentrazione: moli/I

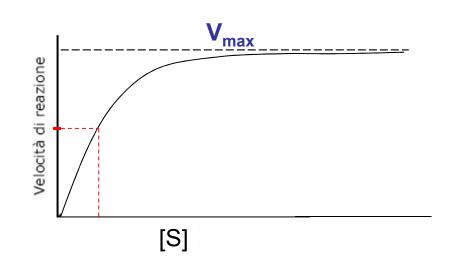
Equazione di Michaelis e Menten

diventa

Se
$$K_M = [S]$$

Se
$$K_{M} = [S]$$
 $v = \frac{V_{max}[S]}{K_{M} + [S]}$

$$V_{init} = \frac{V_{max}}{2}$$





K_M è la <u>concentrazione di substrato</u> alla quale la velocità della reazione è metà della V_{max}

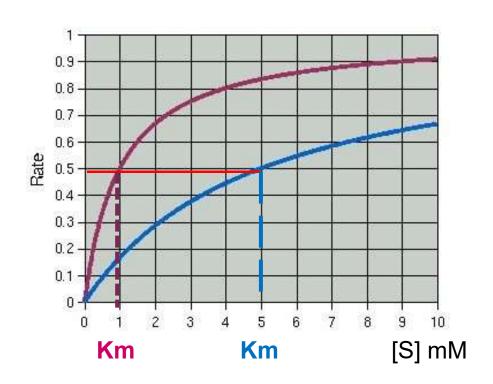
⇒E' la concentrazione di substrato alla quale il 50% dei siti attivi è occupato dal substrato stesso

 K_{M} descrive l'interazione substrato-enzima a livello del sito di legame.

Il valore di $\mathbf{K}_{\mathbf{M}}$ è una misura di quanto strettamente il substrato sia legato all'enzima (affinità)

Tanto maggiore sarà il valore di \mathbf{K}_{M} tanto più debole sarà l'interazione tra substrato ed enzima

Enzima	Substrato	Km (mM)
Esochinasi	D-glucosio	0,05
	D-fruttosio	1,5
Anidrasi carbonica	HCO ₃ -	26
Chimotripsina	peptide	108
β– galattosidasi	D-lattosio	4



La curva descritta dall'equazione di Michaelis-Menten è un'iperbole

$$v = \frac{V_{max}[S]}{K_{M} + [S]}$$

E' molto difficile stimare Vmax perché è un asintoto Questo rende difficile determinare il valore di K_M per un enzima

Sarebbe più semplice lavorare con una retta.

E' possibile trasformare l'equazione di un'iperbole in quella di una retta considerando I reciproci di entrambi i termini dell'equazione

$$\frac{1}{V} = \frac{K_{M} + [S]}{V_{max}[S]}$$

$$\frac{1}{V} = \frac{K_{M}}{V_{max}[S]} + \frac{[S]}{V_{max}[S]}$$
Equazione del tipo
$$y = mx + b$$
Equazione di Lineweaver-Burk
$$y = 1/V \qquad x = 1/[S]$$

Equazione di Michaelis e Menten

$$v = \frac{V_{\text{max}}[S]}{K_{\text{M}} + [S]}$$

n t.f. © quartor zero-circia Chelica escinados - 91 -

$$\frac{1}{V} = \frac{K_{\text{M}}}{V_{\text{max}}} \frac{1}{[S]} + \frac{1}{V_{\text{max}}}$$

Equazione del tipo

$$y = mx + b$$

 $1/V_{\text{max}}$ $1/V_{\text{max}}$ Pendenza = $K_{\text{M}}/V_{\text{max}}$ $-1/K_{\text{M}}$ 0
1/[S]

Pendenza \Rightarrow m = K_M/Vmax Intercetta asse y \Rightarrow b = 1/Vmax Intercetta asse x \Rightarrow -1/K_M

Applicazione della Lineweaver-Burk allo studio dell'attività di un enzima

L'enzima catalasi converte il perossido di idrogeno (acqua ossigenata) in acqua e ossigeno

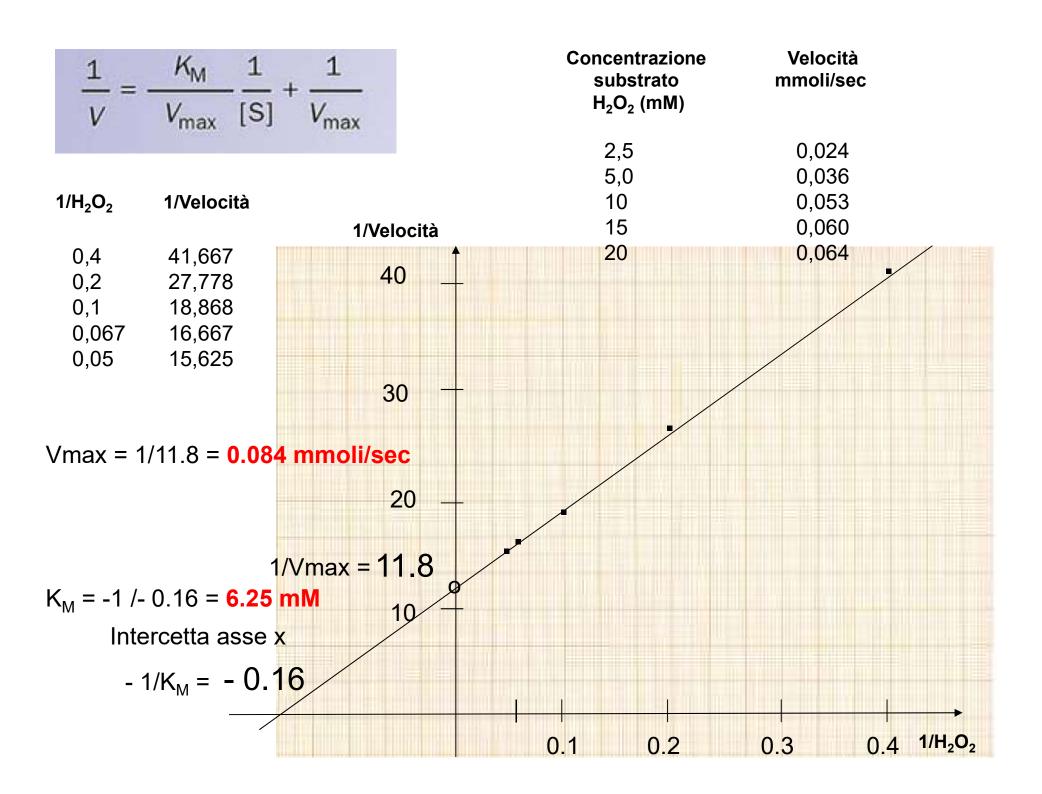
$$2 H_2O_2 \rightarrow 2 H_2O + O_2$$

Sono stati ottenuti i seguenti dati sperimentali

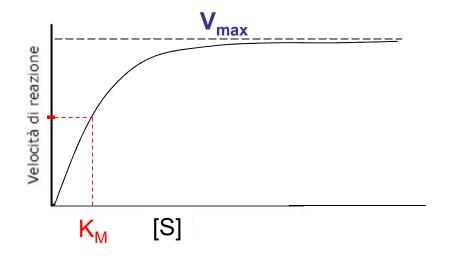
	Velocità mmoli/sec	Concentrazione substrato H ₂ O ₂ (mM)
	0,024	2,5
	0,036	5,0
	0,053	10
DETERMINARE K _M e Vmax	0,060	15
	0,064	20

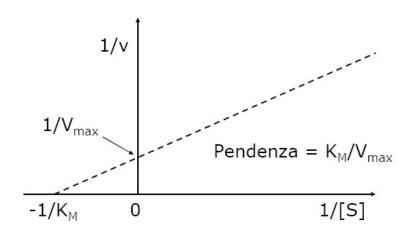
Calcolando i reciproci

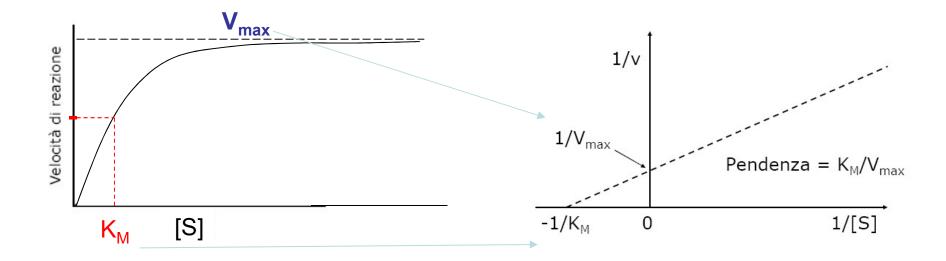
1/H ₂ O ₂	1/Velocità	
0,4	41,667	
0,2	27,778	
0,1	18,868	
0,067	16,667	
0,05	15,625	



6,25:50=x:100







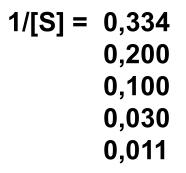
1. La cinetica di un enzima è studiata ed i valori ottenuti dall'esperimento sono i seguenti:

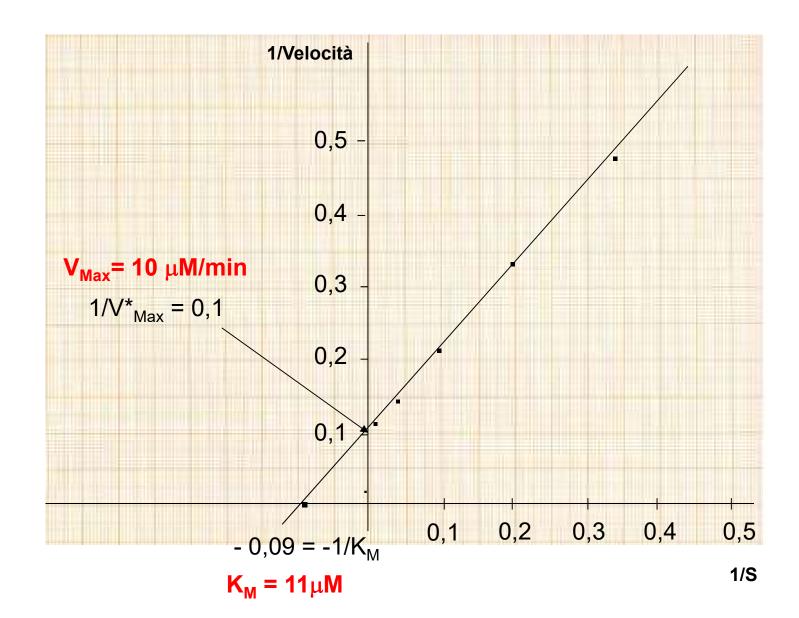
[S] μmol/L Velocità (μmol/L)min⁻¹

3	2,1
5	2,9
10	4,5
30	6,8
90	8,1

a) Determinare K_M e V_{max}

b)

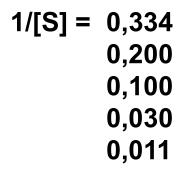


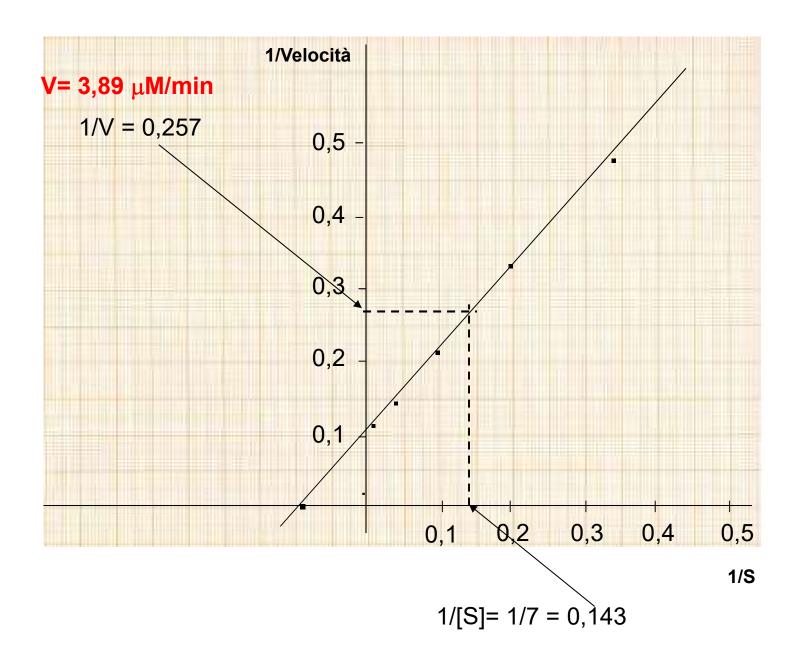


1. La cinetica di un enzima è studiata ed i valori ottenuti dall'esperimento sono i seguenti:

[S] μmol/L	Velocità (μmol/L)min ⁻¹	
3	2,1	
5	2,9	
10	4,5	
30	6,8	
90	8,1	

- a) Determinare $K_M e V_{max}$
- b) Calcolare la velocità di reazione quando la concentrazione del substrato è pari a 7 µmol/L





$$V_{\text{Max}}$$
= 10 μ M/min

$$K_{M} = 11 \mu M$$

Equazione di Michaelis e Menten

$$v = \frac{V_{\text{max}}[S]}{K_{\text{M}} + [S]} = \frac{10 \ \mu\text{M/min} (7 \ \mu\text{M})}{11 \mu\text{M} + 7 \mu\text{M}} = 70 \ \mu\text{M/min} / 18 \mu\text{M}$$

- $= 3,88 \mu M/min$
- = $3,89 \mu M/min$

Retta dei doppi reciproci applicata ad altre funzioni proteiche

Equazione di Michaelis e Menten

$$v = \frac{V_{max}[S]}{K_{M} + [S]}$$

$$\theta = \frac{1[L]}{[L] + Kd}$$

$$\frac{1}{V} = \frac{K_{\rm M} + [\rm S]}{V_{\rm max}[\rm S]}$$

$$\frac{1}{V} = \frac{K_{\text{M}}}{V_{\text{max}}} \frac{1}{[S]} + \frac{1}{V_{\text{max}}}$$

1. I seguenti dati descrivono il legame dell'ossigeno alla mioglobina umana:

Considerando le analogie tra la mioglobina e gli enzimi

P _{O2} (mmHg)	θ
0.5	0.161
1	0.277
2	0.434
3	0.535
4	0.605
6	0.697

a) Calcolare la P₅₀

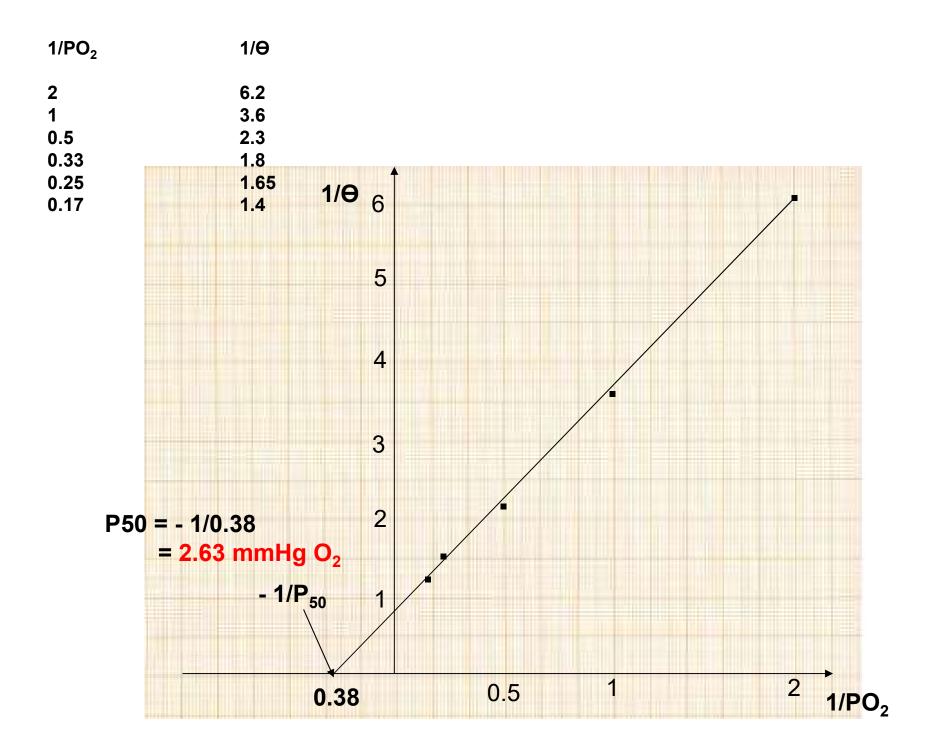
$$V_{\text{init}} = \frac{V_{\text{max}}[S]}{K_{\text{M}} + [S]}$$

$$\frac{1}{V} = \frac{K_{\text{M}}}{V_{\text{max}}} \frac{1}{[S]} + \frac{1}{V_{\text{max}}}$$

$$\theta = \frac{1[L]}{[L] + Kd}$$

$$\frac{1}{\Theta} = \frac{P50}{1} \frac{1}{pO_2} + \frac{1}{1}$$

$\mathbf{P}_{\mathrm{O}_2}$ (mmHg)	1/PO ₂	θ	1/0
0.5	2	0.161	6.2
1	1	0.277	3.6
2	0.5	0.434	2.3
3	0.33	0.535	1.8
4	0.25	0.605	1.65
6	0.17	0.697	1.4



INIBIZIONE DELL'ATTIVITA' ENZIMATICA

Si definiscono **INIBITORI** molecole che riducono l'attività di un enzima. Tali molecole possono indurre

Inibizione reversibile

 Modificano in modo reversibile (in genere attraverso un legame non covalente) l'enzima

Inibizione irreversibile

Modificano in modo irreversibile l'enzima

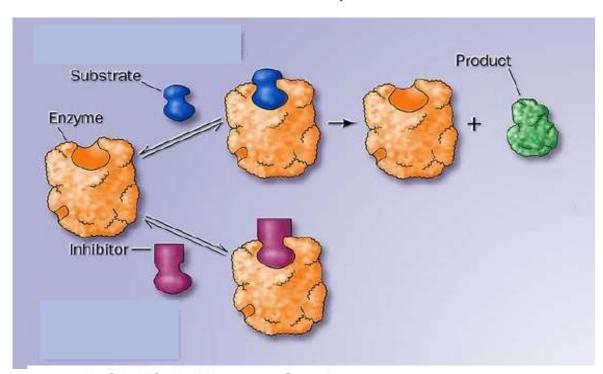
Inibitori reversibili

Inibitori Competitivi Inibitori NON Competitivi

Inibitori competitivi

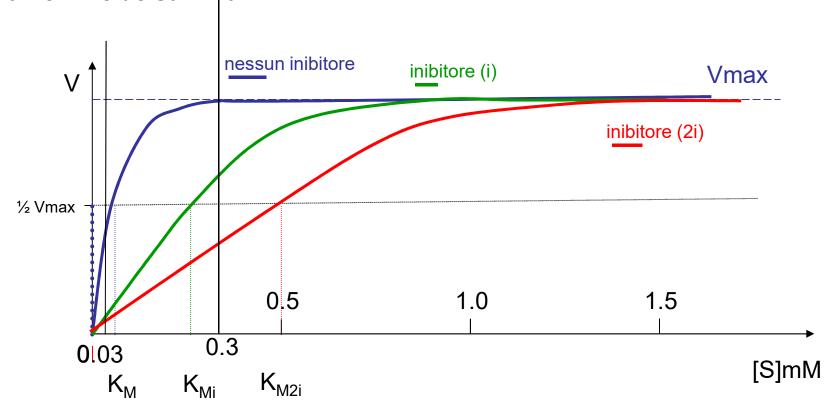
- Sono molecole simili al substrato
- Occupano lo stesso sito di legame
- Agiscono competendo con il substrato per lo stesso sito di legame, agiscono quindi sulla formazione del complesso ES.

Impedendo la formazione di ES inibiscono la trasformazione di S in P

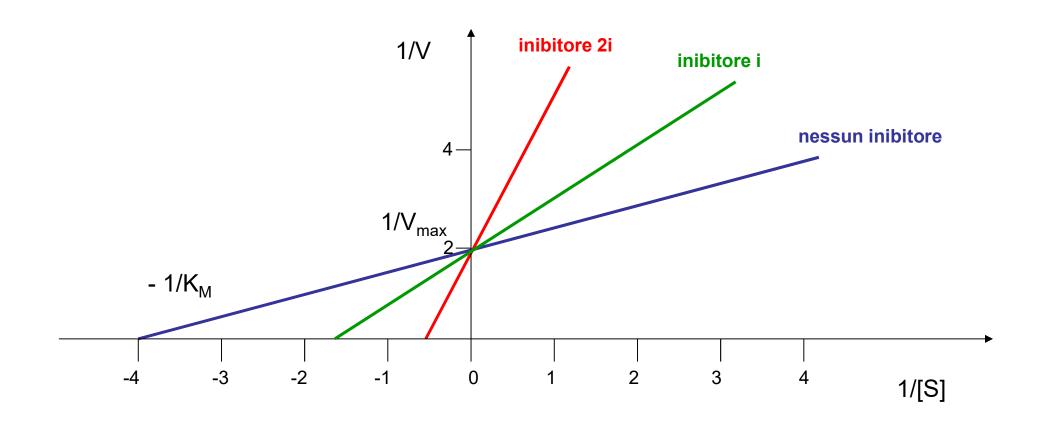


 L'inibizione è rimossa aumentando la concentrazione di S

L'inibizione competitiva determina un aumento della $\mathbf{K}_{\mathbf{M}}$ per il substrato, ma non incide su $\mathbf{V}_{\mathbf{M}}$

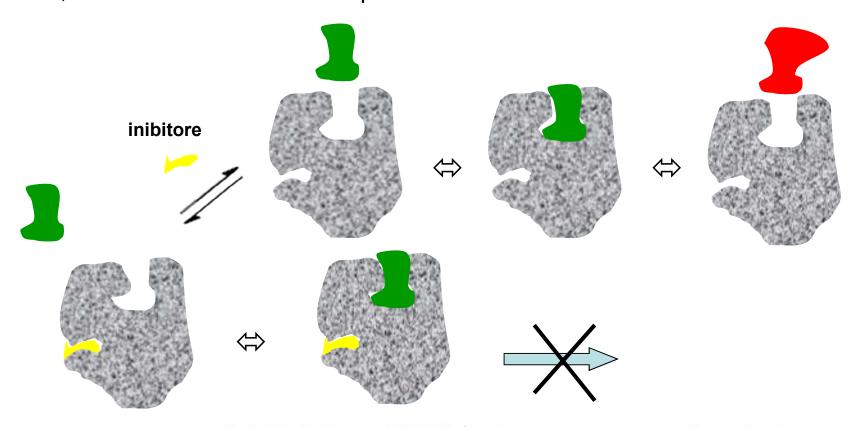


Risultato dell'INIBIZIONE COMPETITIVA secondo Lineweaver-Burk



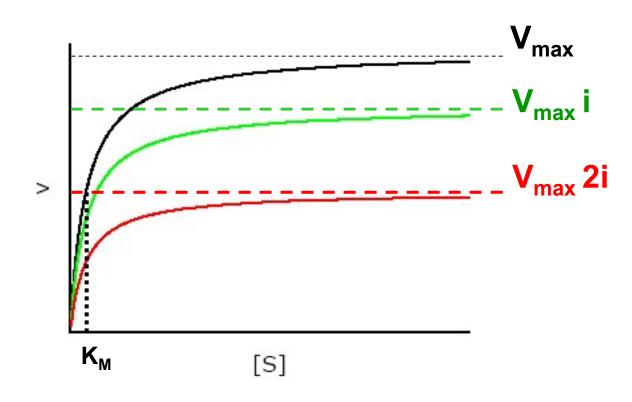
Inibitori non competitivi

- Sono molecole diverse dal substrato, che legano l'enzima in una regione diversa dal sito attivo
- Pur non interagendo col sito attivo, modificano la struttura terziaria della proteina in maniera tale che viene alterata anche la struttura (forma) del sito attivo
- Grazie alla modifica della struttura terziaria, l'enzima è in grado di legare il substrato, MA NON di trasformarlo in prodotto

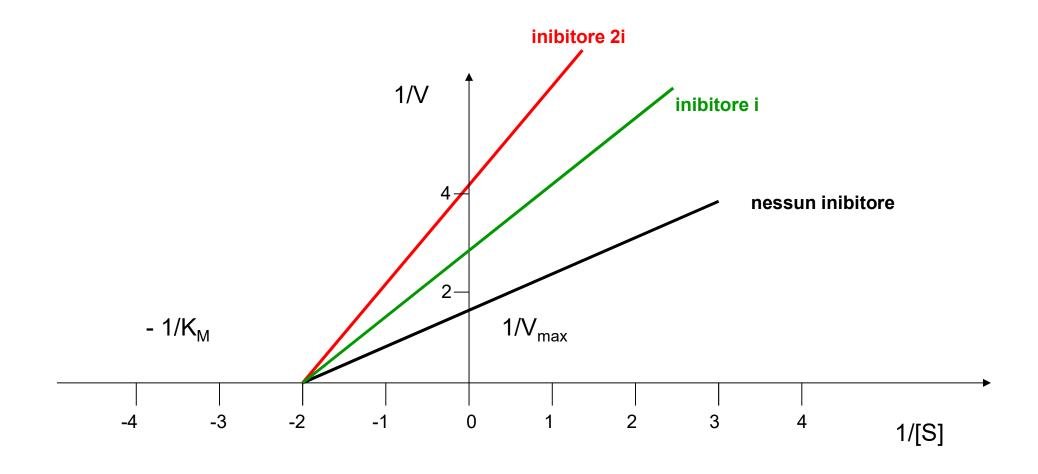


L'inibizione NON è rimossa aumentando la concentrazione di S

L'inibizione non competitiva determina una diminuzione di V_{max} per il substrato, ma non incide su K_{M}



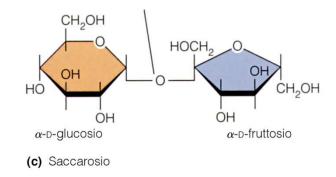
Risultato dell'INIBIZIONE NON COMPETITIVA secondo Lineweaver-Burk



Esercizio:

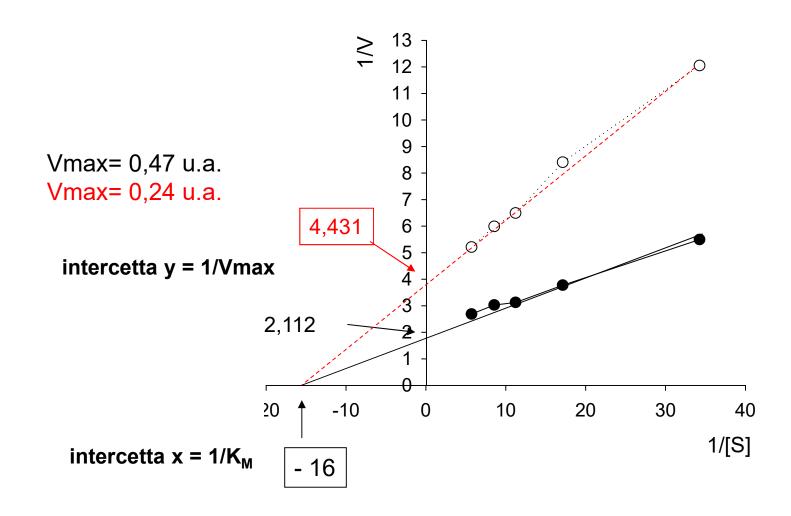
il saccarosio (zucchero da tavola) viene idrolizzato a glucosio e fruttosio in un esperimento di cinetica. L'enzima che catalizza questa reazione è chiamato INVERTASI.

L'aggiunta di urea 2M alla soluzione contenente enzima e substrato inibisce l'attività enzimatica. Usando i dati sperimentali qui riportati determinare se l'inibizione è competitiva o non competitiva



[saccarosio] (mM)	Velocità unità arbitrarie	Velocità + urea u.a.	
0,0292	0,182	0,083	$\geq \frac{13}{12}$
0,0584	0,265	0,119	11 -
0,0876	0,311	0,154	10 -
0,117	0,330	0,167	9 - 8 -
0,175	0,372	0,192	7 -
1/[sacc] (mM ⁻¹)	1/V	1/V + urea	6 - 5 - 4 -
34,246	5,494	12,048	3
17,123	3,773	8,403	2
11,215	3,125	6,493	1 -
8,547	3,030	5,988	20 -10 0 10 20 30 40
5,714	2,688	5,208	1/[S]

INIBIZIONE NON COMPETITIVA



 $K_{M} = 0.0625 \text{ mM}$