



Nombre del alumno: Nadia Jazmin

Albores Perez

Nombre del profesor: Quimica. Gladys

Elena Gordillo Aguilar

Nombre del trabajo: Enzimas

Materia: Quimica

Grado: 1a Medicina Humana

Comitán de Domínguez Chiapas a 7 de octubre del 2020

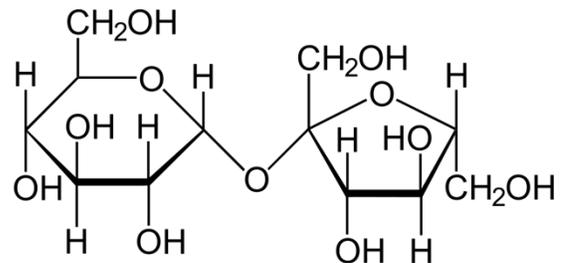
ENZIMA

SACAROSA

La enzima sacarosa al igual conocida como sacarosa-isomaltasa, que produce fructosa y glucosa.

La sacarosa es una sustancia química que se encuentra en diferentes alimentos, es una sustancia pura, en la caña de azúcar se puede encontrar, es una idéntica a la única forma natural de que existe donde se puede encontrar en la fruta.

Nutritivamente la sacarosa en nuestro cuerpo aporta energía, en el consumo de una comida o una bebida con sacarosa se asocia con una mejora de la agilidad mental, la memoria, el tiempo de reacción, la atención y la capacidad para resolver problemas matemáticos, así como con una reducción de la sensación de cansancio, tanto en individuos jóvenes y ancianos sanos, como en enfermos de Alzheimer.



La sacarosa se usa en los alimentos por su poder endulzante. Al llegar al estómago sufre una hidrólisis ácida y una parte se desdobra en sus componentes glucosa y fructosa. El resto de sacarosa pasa al intestino delgado, donde la enzima sacarosa la convierte en glucosa y fructosa.

Una principal enfermedad que está relacionada con la sacarosa es diabetes, la sacarosa es mala para los diabéticos ya que cuando consumen alimentos con grandes cantidades, sus niveles de azúcar se elevan y hacen que se pierda la capacidad para reproducir insulina en el páncreas.

La administración de soluciones orales de sacarosa se ha mostrado como un tratamiento seguro y eficaz para combatir el dolor agudo que causan algunas manipulaciones clínicas, tanto en niños sanos como enfermos.

(Llamas, 2013) (comportamiento, 2013) (comportamiento,
http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013001000013, 2013)

(quimica.es, 1997)

Bibliografia