



**Nombre del alumno: Maybelin Roxana
Pérez Pérez**

**Nombre del profesor: Q. Galdys Elena
Gordillo Aguilar**

Nombre del trabajo: Enzimas- resumen

Materia: Bioquímica

Grado: 1ºA

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de octubre del 2020

Enzima- Pepsina

La pepsina es la enzima principal producida por las paredes del estómago, su función es la digestión de proteínas, así también se puede considerar como una enzima digestiva que degrada las proteínas de los alimentos. Es segregada por las células de las paredes del estómago. Se libera en forma de pepsinógeno, el pepsinogeno se convierte en enzima activa, la pepsina, la cual, a su vez estimula la transformación de más pepsinogenos. Su acción es controlada por la gastrina, una hormona que también es producida por el estómago. La pepsina cataliza la descomposición de los enlaces peptídicos y transforma grandes moléculas de proteínas en pequeñas cadenas peptídicas.

Al pepsinógeno exponerse al ácido clorhídrico en el estómago, se despliega y se descompone en la pepsina. La pepsina descompone las proteínas en porciones más reducidas (polipéptidos) y aminoácidos, sin degradarla por completo, la función que realizan otras enzimas en el intestino. La pepsina es segregada por las células de la mucosa gástrica.

Esta enzima la relaciono con la enfermedad de la gastritis que es la inflamación de la mucosa interna del estómago (mucosa gástrica) y cuando el revestimiento del estómago se inflama., produce menos ácido y menos enzimas digestivas. Requiere de un bajo pH o pH ácido para funcionar, Los aminoácidos que se liberan gracias a la pepsina son la fenilalanina, el triptófano y la tirosina principalmente.

La comida puede pasar hasta 4 horas en el estómago bajo la acción de la pepsina y otras enzimas (amilasa y lipasa). Al final, el bolo se convierte en quima y va al intestino delgado. La pepsina es capaz de catalizar la hidrolisis de los enlaces peptídicos de las proteínas y convertirlas en polipéptidos más cortos. Así la pepsina y en HCl permiten la digestión parcial de los alimentos en el estómago. La fuerte acidez y la acción digestiva de proteínas de la pepsina pueden dañar el revestimiento del estómago produciendo una ulcera gástrica, como defensa se produce un moco que se adhiere a la superficie epitelial gástrica, contiene bicarbonato alcalino secretado por las células epiteliales que protege contra el daño de la pepsina.

Bibliografía.

<https://nucleovisual.com/pepsina-que-es-funcion-y-sistema-digestivo/>

<https://libroelectronico.uaa.mx/capitulo-6-enzimas/enzimas.html>

<https://www.ecured.cu/Pepsina>