Nombre de alumnos: Tamara Aguilar López

Nombre del profesor: Arbey morales

Nombre del trabajo: Enzimas y cinética

Materia: Bioquímica

Grado: 1er cuatrimestre

Grupo: “b”

Frontera Comalapa ,Chiapas a 17 de octubre del 2020.

Enzimas y cinéticas

Enzimáticas

Las enzimas no afectan la energía libre de los reactivos a los productos

En cambio

Las enzimas disminuyen la energía del estado de transición un estado estable por el que debe pasar los reactivos para convertirse en producto

Por el contrario

Una enzima cambia su forma ligeramente cuando se une a su sustrato, lo que da como resultado un ajuste más preciso

Cuando

Una enzima se une a un sustrato sabemos que disminuye la energía de la activación de la reacción, lo que suceda más rápidamente

Es una sustancia que acelera una reacción química y que no es un reactivo se llama catalizador

Por tanto

Los catalizadores de las reacciones bioquímicas suceden en los organismos vivos se conocen como enzimas

Así como

En la temperatura generalmente provoca una mayor velocidad de reacción independientemente de la reacción este catalizador por una enzima o no

Sin embargo

Aumenta o disminuye la temperatura fuera del rango tolerable de la enzima puede afectar los enlaces químicos en el sitio activo

Las proteínas se forman de unidades llamadas aminoácidos, y en las enzimas que son proteínas, el sitio activo obtiene sus propiedades de los aminoácidos que lo conforman

Dado que

En la función sistemática los sitios activos están finalmente ajustados para ayudar a que suceda una reacción química

finalmente

Algunos enzimas disminuyen la energía de activación al tomar parte en las reacciones químicas

en todo caso

Las enzimas volverán a su estado original al final de la reacción no se quedara unida a las moléculas que están