4.1. DEFINICION DE ENZIMAS

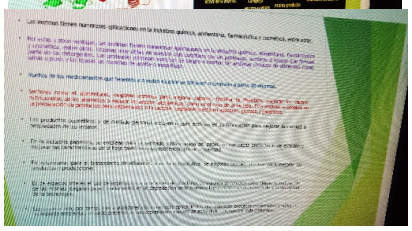
Una enzima es una proteína que catalíza las reacciones bioquímicas del metabolismo. Las enzimas actúan sobre las moléculas conocidas como sustratos y permiten el desarrollo de los diversos procesos celulares.

Es importante determinar además de todo lo expuesto que las enzimas se caracterizan por contar con una serie de señas de identidad propias que las determinan en todos y cada uno de sus aspectos. En este sentido podemos exponer, por ejemplo, que poseen la capacidad para contar con unos tamaños muy diferentes de tal modo que hay desde las que tienen 4.500 aminoácidos hasta las que, sin embargo, rondan los 50.

Y además poseen elementos fundamentales para su funcionamiento tales como el centro activo o la cadena de aminoácidos, entre otros muchos más.

Es importante destacar que las enzimas no sortifican el balance energético ni el equilibrio de aquellas reacciones en las que intervienen: su función se limita a ayudar a acelerar el proceso. Esto quiere decir que la reacción bajo el control de una enzima alcanza su equilibrio de manera mucho más rápida que una reacción no catalizada.

Se estima que las enzimas catalizan cerca de 4.000 reacciones bioquímicas diferentes. Existen distintos radicales que afectan la actividad de las enzimas. Se conoce como inhibidor enzimático, por ejemplo, a la molécula que impide la actividad de la enzima o que disminuye su efecto. Existen fármacos y drogas que actúan como inhibidores. Los activadores enzimáticos, en cambio, incrementan su actividad. Y si tiene en cuenta que la cal, la temperatura y otros factores físicos y químicos inciden en la actividad enzimática



- Las enzimas tienen numerosas aplicaciones en la industria química, alimentaria, farmacéutica y cosmética, entre otras.
- Hay ácidos y álcalis naturales, así podemos tomar ejemplos de ellos en la industria química, alimentaria, farmacéutica y cosmética, entre otras. Algunos son ácidos de origen mineral, como el ácido clorhídrico, que se encuentra en los jugos gástricos. Los productos naturales, como el ácido cítrico, que se encuentra en los cítricos, o el ácido láctico, que se forma en la fermentación de azúcares y almidones.
- Muchos de los medicamentos que tenemos a nuestro alcance se producen a partir de enzimas.
- Sectores como el alimentario, cosmético, químico, por ejemplo, utilizan la industria química para la producción de productos tales como el ácido cítrico, ácido láctico, ácido acético, ácido fosfórico, ácido sulfúrico, ácido nítrico, ácido clorhídrico, ácido fórmico, ácido oxálico, ácido tartárico, ácido málico, ácido cítrico, ácido ascórbico, ácido fumárico, ácido sórbico, ácido benzoico, ácido propiónico, ácido salicílico, ácido acetilsalicílico