



UNIVERSIDAD UDS

“Universidad del sureste”

Carrera: Lic. En enfermería

Docente: Nery Fabiola Ornelas Reséndiz

Alumna: Andrea Peralta Arias

Nombre del trabajo: Unidad III y Unidad IV.

3.1.- Concepto de enzima... 3.2.- propiedades de las enzimas... 3.3.- clasificación de las enzimas.

4.1.- Clasificación de los carbohidratos... 4.2.- Digestión de carbohidratos... 4.2.- Transporte intracelular de glucosa.

Materia: Bioquímica 1.

Grado y grupo: 1 cuatrimestre, “A”

Fecha de entrega: 09/12/2020.

**Enzimas y cinética enzimática.**

**Concepto**

Es una sustancia que acelera una reacción química, y que no es un reactivo, se llama catalizador, pues los catalizadores de las reacciones bioquímicas que suceden en los organismos vivos se les conocen como enzimas.

**Propiedades**

- . Aumentan la velocidad de reacción- de  $10^6$  a  $10^{12}$  veces vs sin enzima, aún más rápido que los catalizadores químicos.
- . Condiciones de reacción- temperatura 25-40°C (algunas hasta 75°C) pH neutro, la mayoría 6.5- 7.5- presión atmosférica normal.

**Clasificación**

- Oxidorreductasas
- Transferasas
- Hidrolasas
- Liasas
- Isómerasas
- Ligasas

**Ejemplo**

- Tripsina
- Lactasa
- Gastrina
- Dipeptidasa
- Quimosina
- Lipasa
- Secretina
- Glucosa-Isómerasas
- Papaína... etc.

