Enzima
Moléculas orgánicas
Catalizador
Proteínas
Actúan como enzimas
Propiedades obtenidas por
Aminoácidos
Le dan al sitio activo un tamaño, forma y comportamiento químico muy específico
Pueden tener cadenas laterales grandes o pequeñas, ácidas o básicas, hidrofilicas o hidrofobicas
Efectos ambientales
La temperatura provoca una mayor velocidad de reacción
El pH también puede afectar la función del enzima
Funciones
Degradan azúcares
Sintetizan grasas y Aminoácidos
Copian información genética
participan en el reconocimiento y transmisión de señales del exterior
Degradan subproductos tóxicos para la célula
Se clasifican según su función catalítica
Oxidorreductasas
Transferasas
Hidrolasas
Liasas
Isomerasas
Ligasas

Carbohidratos
Compuestos orgánicos denominados azúcares
Carbono
Oxígeno
Hidrógeno
Clasificación
Monosacaridos
Oligosacaridos
Disacaridos
Polisacáridos
Digestión de los carbohidratos
El almidón tiene lugar en el primer tramo del Intestino delgado
Los disacaridos y oligacaridos restantes son atacados por otros enzimas
El metabolismo de los carbohidratos es importante en los animales ya que son su fuente esencial de energía

Maestra, disculpe que le entregue algo muy simple, no he tenido tiempo de hacer las tareas por que con la inundación mi casa quedó afectada por dentro y hemos estado trabajando en reconstruir lo que podamos