## BUNIVERSIDAD DEL SURESTES



MATERIA: BIOQUIMICA

TEMA: UNIDAD 3 Y 4

MAESTRA: NERY FABIOLA ORNELAS RESENDIZ

*ACUMNA: REYNA DEL CARMEN MONTERO FELIX* 

**FECHA: 09/12/2020** 



Es un catalizador biológico, es una proteína que acelera la velocidad de una reacción química en la célula.

las enzimas no se destruyen durante la reacción y se utiliza una y otra vez.

El objetivo de un catalizador es aumentar la velocidad que ocurre en una reacción. Hay muchas enzimas que son codificadas por el genoma para así producir proteínas o ARN y así acelerar las reacciones químicas.

La enzima cataliza proteínas químicas en los seres vivos, es decir sustancias que, sin consumirse aumenta notablemente su velocidad.

Ejemplo: la pepsina producida en el estómago que descompone las proteínas en aminoácidos y la tripsina la cual es producida por el páncreas de igual manera descompone proteínas.

Como proteínas poseen una confirmación natural más estable que las demás.

Esta transformación se produce ya que las enzimas reducen la energía de activación.

Por ejemplo, las transformaciones que sufren los alimentos en el tubo digestivo que se deben a la acción de las enzimas. Del mismo modo que los catalizadores inorgánicos, las enzimas participan en las reacciones químicas.

en la actualidad se consideran 6 grupos de enzimas, 1 oxidorreducción, 2 transferasas, 3 hidrolasas, 4 liasas, 5 isomerasas, 6 ligasas.

Ejemplo: muchas enzimas son usadas comercialmente en la síntesis de antibióticos o productos domésticos de limpieza.

Catalizan reacciones de oxidorreducción es decir transferencia de hidrogeno de un sustrato a otros.

La transferencia de un grupo químico ejemplo, es la glucoquinasa que cataliza la reacción de la reacción.

Este cataliza las reacciones hidrolisis ejemplo de ella es la lactosa, que cataliza la reacción.

Catalizan reacciones de ruptura o soldadura ejemplo es; el acetato descarboxilasa que igual cataliza la reacción. El consumo de carbohidratos también es importante para la preservación de los músculos ya que la falta de glucosa nos haría mal.

Los carbohidratos conocidos como hidratos de carbono, oxigeno e hidrogeno, proporciona energía al organismo.

Simples

También llamados monosacáridos, son unidades o moléculas simples que al unirse forman carbohidratos más complejos.

Al consumir eta molécula más compleja se iría descomponiendo al nivel del tracto gastrointestinal y llegan al intestino.

Complejas

También llamados polisacáridos son aquellos que contienen más de 10 moléculas monosacáridos o unidades.

Dentro se encuentra la fibra que son componentes de los vegetales que son digeridos por las enzimas. Es la degradación enzimática de las moléculas complejas que constituyen a los alimentos para convertirlas en compuestos más sencillos.

Así las proteínas son convertidas en aminoácidos y los diálogos y polisacáridos son hidrolizados.

La digestión del almidón se inicia en la boca durante la masticación ya que en la saliva se encuentra una hidrolasa. Cada vez que actúa una enzima se produce una molécula de glucosa libre y almidón.

Las responsables de la degradación de los disacáridos son las células de las paredes del intestino delgado las cuales sintetizan varias disacaridasas.

Por ejemplo, la lactasasacarasa hidroliza a la lactosa para producir una molécula de galactosa y otra de glucosa. El transporte de la glucosa a través de la membrana celular; se lleva a cabo por dos familias de proteínas de membrana. Transportadores acoplados a sodio (SGCT sedium glucosa transportrs) y las proteínas facilitadoras del transporte de glucosa.

Un mecanismo de absorción típico es el de la glucosa la cual entra en el enterocito desde la luz del digestivo mediante un cotransporte. Cuando la glucosa no puede entrar a la célula porque no hay suficiente insulina o porque el cuerpo es el que se resiste.

Cuando la glucosa entra a nuestro cuerpo pasa al torrente sanguíneo y de ahí se va a las células. Va a requerir de transportadores de glucosa (GCUT'S) para poder atravesar la membrana celular. O