



Nombre de alumno: Karla Paulina López Santis

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas

Nombre del trabajo: super nota “Enzimas y Cinética enzimática”

Materia: Bioquímica

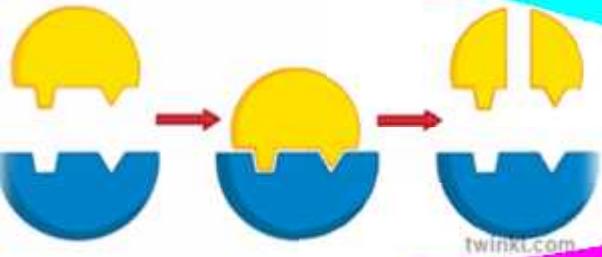
Grado: Licenciatura en Enfermería

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de Diciembre de 2020.

Enzimas y cinética enzimática

1.- concepto de enzima
 Son proteínas catalizadoras que aumentan la velocidad de una reacción química y no se consumen durante la reacción que catalizan.



2.- propiedades de las enzimas

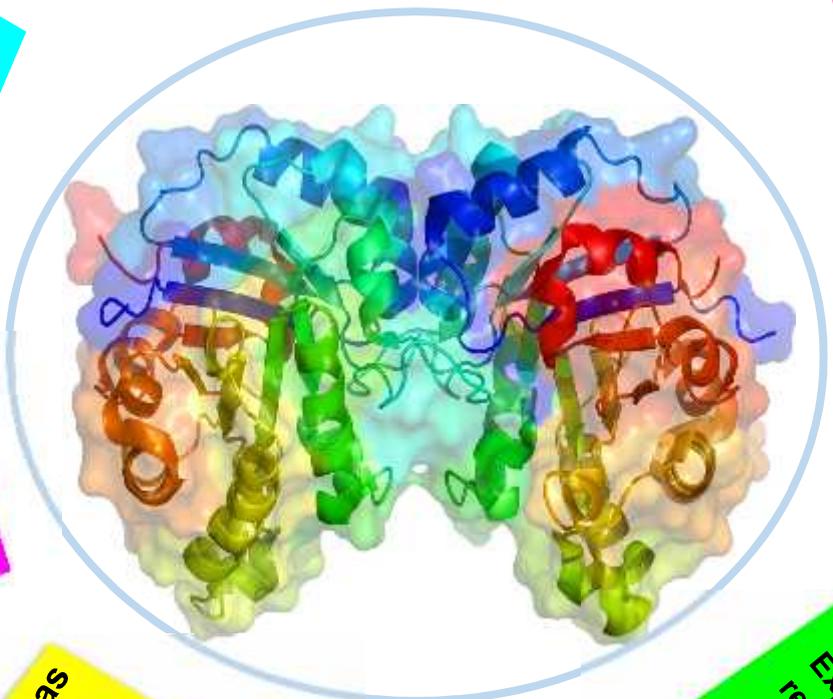
- * Aumentan la velocidad de reacción
- * Son de naturaleza proteica
- * Actúan en pequeñas cantidades
- * Capacidad de regulación



3.- clasificación de las enzimas

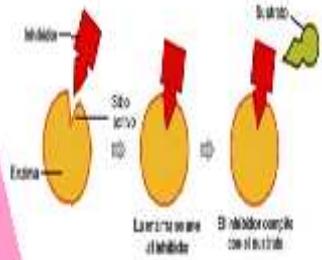
- 1.- Oxidorreductasas
- 2.- Transferasas
- 3.- Hidrolasas
- 4.- Liasas
- 5.- Isomerasas
- 6.- Ligasas

4.- Biomoléculas de alta energía
 Trifosfato de adenosina (ATP), molécula que se encuentra en todos los seres vivos.
 El ATP se comporta como una coenzima, su función de intercambio de energía.



7.- Tipos de inhibición

- Inhibición Reversible
- Inhibición irreversible
- Inhibición Competitiva
- Inhibición A competitiva
- Inhibición mixta



6.- Gráficos de Lineweaver-Burk y Eddie Hofstee.
 Permite identificar la K_m (constante de Michaelis-Menten) y V_{max} (velocidad máxima).

5.- Ecuación de Michaelis-Menten
 Explica el comportamiento de las reacciones.
 $V_o = V_{max} \frac{[S]}{K_M + [S]}$ Si... $\frac{1}{2} V_{max} K_M$

