



Nombre del alumno: Fatima Gpe. Díaz Camposeco.

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas.

Nombre del trabajo: Súper nota.

Materia: Bioquímica.

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: primer semestre, enfermería.

Grupo: B

Comitán De Domínguez Chiapas



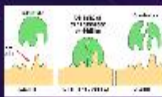
ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

Las enzimas son moléculas orgánicas que actúan como catalizadores de reacciones químicas, es decir, aceleran la velocidad de reacción



¿QUÉ SON LAS ENZIMAS?

- AUMENTAN LA VELOCIDAD DE REACCIÓN -De 106 a 1012
- CONDICIONES DE REACCIÓN - Temperatura 25-40 °C (algunas hasta 75 °C)
- CAPACIDAD DE REGULACIÓN
- ALTA ESPECIFICIDAD DE REACCIÓN



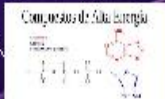
Propiedades de las enzimas

Clasificación de las enzimas

Oxidoreductasas, Transferasas, Hidrolasas, Liasas, Isomerasas, Lígasas.



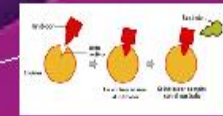
Biomoléculas de alta energía



El ATP se comporta como una coenzima, ya que su función de intercambio de energía y la función catalítica (trabajo de estimulación) de las enzimas están íntimamente relacionadas.

INHIBICIÓN ENZIMÁTICA

Inhibición Reversible, Inhibición irreversible, Inhibición Competitiva, Inhibición Acompetitiva, Inhibición mixta



Gráficos de Lineweaver-Burk y Eddie Hofstee.



diagrama de Lineweaver-Burk que se emplea como herramienta gráfica para calcular los parámetros cinéticos de una enzima.

Ecuación de Michaelis-Menten

Ec. de Michaelis-Menten

$$V_0 = \frac{V_{max} [S]}{K_m + [S]}$$

•La ecuación de Michaelis-Menten explica el comportamiento de las reacciones en la que la concentración del complejo enzima-sustrato permanece constante y la concentración de sustrato es muy superior a la de enzima.