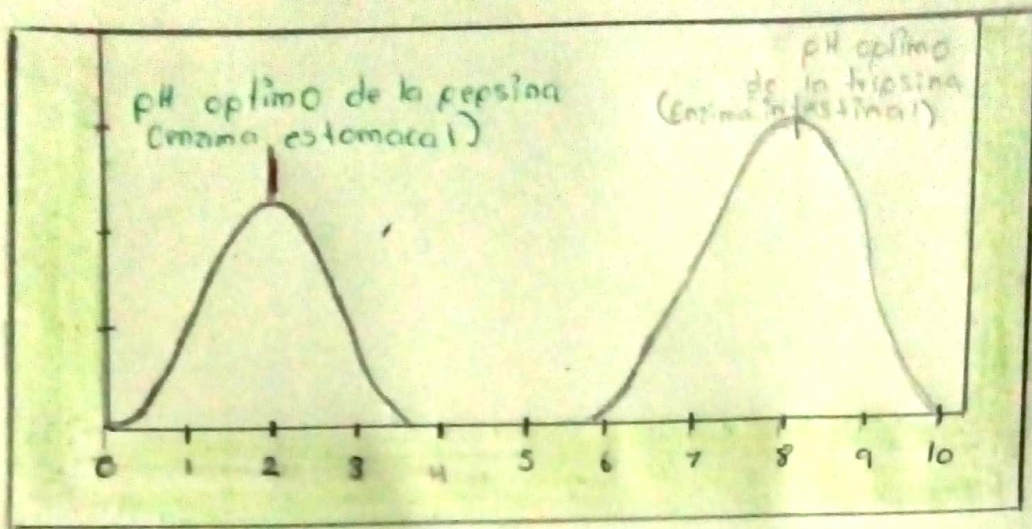


PEPSINA

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA →



PH →

Pepsina.

Enzima digestiva que degrada las proteínas de los alimentos, en porciones más reducidas (polipeptidos) y aminoácidos, sin degradarla por completo, la pepsina es segregada por las células de la mucosa gástrica.

Requiere de un bajo pH ácido para funcionar; el pH de actividad oscila entre 1.5 y 2.5, al graficar actividad enzimática para valores crecientes de pH, comenzando desde la zona ácida, se obtiene una curva en forma de campana.

La mayoría de las enzimas humanas tienen temperaturas óptimas entre 35°C y 40°C (cerca de la temperatura corporal humana).