



**Nombre del alumno: Juan Bernardo
Hernández López**

**Nombre del profesor: Gladys Elena
Gordillo Aguilar**

**Nombre del trabajo: Resumen y un
ejemplo de enzima**

Materia: Bioquímica

Grado: Primer semestre Grupo: "B"

ENZIMA B

La enzima b o también llamada beta-D-galactosidasa, es una enzima hidrolítica, esta enzima cataliza la hidrólisis de galactosidos con una clasificación.

Un galactosido está compuesto por un glicosido que contiene galactosa.

Es decir, el hidrógeno del grupo hidroxilo de carbono 1 de la galactosa es sustituido por un resto orgánico.

Esta se clasifica dependiendo del enlace glicosídico entre galactosa y diferencia entre alfa-galactosido.

Esta enzima (**enzima b**) sirve para una reducción del contenido de lactosa y mejora la digestión.

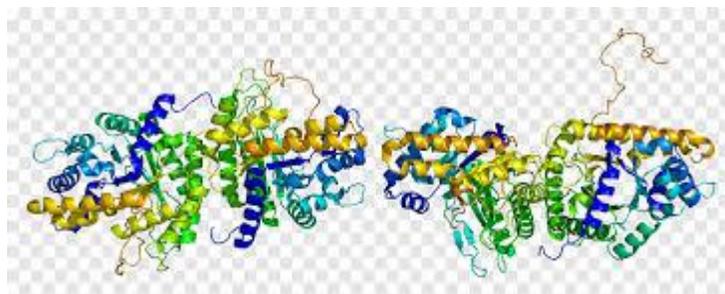
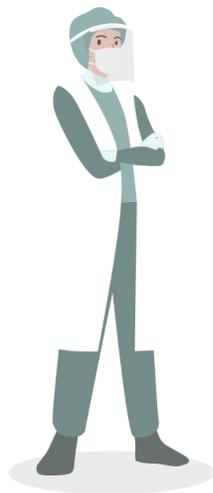
La función principal es hidrolizar la lactosa en sus monosacáridos, de esta manera se reduce el contenido de lactosa.

Un gran porcentaje de la población presenta algún grado de intolerancia a la lactosa y la utilización de estas enzimas (**Enzima**) permite a estas personas seguir consumiendo lácteos.

La leche y productos lácteos aportan múltiples nutrientes importantes como el calcio, Vitamina A o la riboflavina.

Gracias a la utilización de estas enzimas se elaboran diversos productos alimenticios libres de lactosa, estos siendo aptos para individuos intolerantes a la lactosa o sensibles a la misma. En la naturaleza se pueden encontrar las enzimas Beta-D-Galactosidasas distribuidas en numerosos microorganismos, en plantas y en tejidos animales, pero en la industria alimentaria es obtenida de cepas de diferentes microorganismos como **Kluyveromyces lactis**.

..



Bibliografía

<https://blog.nutritienda.com/beta-d-galactosidasa/>. (s.f.).