



# ENSAYO

## *Enzimas digestivas*

HECHO POR:

SOFIA HERRAN SILVA

TUTOR:

José Miguel Culebro

TUXTLA GUTIERREZ,  
CHIAPAS

## **INTRODUCCIÓN**

Existen más de 20 enzimas diferentes que permiten la digestión de los alimentos y la asimilación de los nutrientes a lo largo del sistema digestivo. La mayor parte se forman en el interior de células presentes en la boca, el estómago, el páncreas y el intestino delgado, es decir, a lo largo del tubo digestivo y en glándulas anejas.

## **DESARROLLO**

Los tres grupos principales de enzimas son los siguientes: Proteolíticas: Descomponen las proteínas en sus fracciones más simples, los aminoácidos.

Lipasas: Son las enzimas que disgregan las grasas o lípidos en sus componentes más simples para que estos puedan ser utilizados.

Amilasas: Son necesarias para la digestión y el aprovechamiento de los hidratos de carbono.

La carencia de enzimas es relativamente común en las personas mayores, en quienes padecen de enfermedades crónicas y en aquellas personas que sufren de afecciones digestivas que afectan principalmente al estómago y al intestino: gastritis, hernia de hiato, enfermedad inflamatoria de intestino, colon irritable, etc.

Un ejemplo muy conocido de carencia de enzimas es la intolerancia a la lactosa, es decir, al azúcar de la leche. Esta intolerancia puede ser congénita -desde el nacimiento- o adquirida. La adquirida suele producirse como consecuencia de una agresión a la mucosa intestinal por virus, bacterias, antibióticos, quimioterapia, diarreas, enfermedades que afectan al intestino, etc. Los síntomas suelen aparecer de los 30 minutos a las 2 horas después de haber ingerido alimentos que contengan lactosa, y se concretan en la flatulencia o exceso de gases, en un cólico intestinal o una fuerte diarrea.

Los preparados enzimáticos suelen incluir enzimas digestivas proteolíticas como la bromelina o bromelaína y la papaína, extraídos de la piña y de la papaya respectivamente. Así mismo hay preparados específicos de lactasa, enzima que descompone la lactosa de la leche en sus componentes más simples: la glucosa y la galactosa. Muchos de los preparados que se comercializan hoy día incorporan además de los enzimas descritos, otros enzimas similares a los que produce el páncreas - proteolíticas, lipasas y amilasas-, así como antioxidantes y aminoácidos.

## **CONCLUSIÓN**

Las enzimas digestivas son los agentes encargados de desgranar los alimentos en nutrientes sencillos que puedan ser absorbidos a lo largo del tracto intestinal. La mayoría son liberadas en las secreciones digestivas, pero algunas ejercen su acción en las vellosidades intestinales.