

**Nombre de alumno (a): Roxana
Belen López López**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: Super Notas

Materia: Química de los alimentos

Grado: 2do cuatrimestre

Grupo: "A"

Enzimas en la industria de alimentos

Durante la germinación de cereales las actividades de α - y β -amilasa se

Las proteasas microbianas se utilizan para la producción de hidrolizados de utilidad

a. El sitio activo de la proteína queda expuesto hacia la región hidrofóbica

Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

Las lipasas no sólo llevan a cabo reacciones de hidrólisis

Una enzima es una proteína que actúa disuelta en un medio acuoso

Enzimas inmovilizadas

Las enzimas se pueden inmovilizar por diferentes métodos

Purificación de enzimas a partir de alimentos

Para extraer las enzimas de las células que las contienen, a menudo es necesario

En general las enzimas se consideran especies químicas homogéneas y puras

Enzimas como reporteros bioquímicos del procesamiento de alimentos

El tratamiento correcto sería tal que se conservara del 5 al 10% de la actividad

La actividad de esta enzima también se ha utilizado para determinar el tratamiento óptimo

Producción industrial de enzimas a partir de alimentos

Los alimentos son parte de nuestra vida diaria

En el área de alimentos, las enzimas juegan un papel destacado, dado que muchas reacciones catalizadas por éstas se llevan a cabo en los alimentos o en procesos alimentarios