



Nombre del alumno: Olaguez Ramírez Brenda Leticia

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Enzimas

Materia: Química de los Alimentos

Grado: 2° A

Grupo: LNU



Comitán de Domínguez Chiapas a 05 de Marzo de 2021

ENZIMAS

Función { Aceleran reacciones químicas

Factores modulares { Cantidad enzimática
Cantidad de sustrato
Temperatura
pH

Características { Son estrictamente proteicas
Actúan a nivel celular o extracelular
Solubles en agua
Son catalizadores orgánicos

Clasificación

- Oxidorreductasas { Catalizan reacciones de oxido-reducción { Deshidrogenasa
C oxidasa
- Transferasas { Catalizan la transferencia de un grupo funcional { Glucoquinasa
Transaminasas
- Hidrolasas { Catalizan reacciones de hidrolisis { Lactasa
Lipasas
Esterasas
- Liasas { Catalizan la ruptura de los sustratos { Acetato descarboxilasa
Cisteína liasa
- Isomerasas { Transforman un isómero en otro { Molécula de glucosa a galactosa
- Ligasas { Catalizan la unión de dos moléculas { Piruvato carboxilasa

Aplicaciones

- Industria alimentaria { Elaboración de cerveza
Elaboración de pan
Fabricación de productos lácteos
Clarificación de jugos y vinos
- Industria farmacéutica { Mejorar la digestión
Síntesis de fármacos
Para diagnósticos

BIBLIOGRAFÍA

Cervantes, L. E. (Enero – Abril 2021) Antología de Química de los Alimentos. UDS. Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfeca3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-LNU203.pdf>

Bárzana, E., A. López-Munguía. 1995. La tecnología enzimática. En Biotecnología Alimentaria. México. Limusa. Pág.: 103-123.