



**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.