



**Nombre de alumnos: Lourdes Jazmín  
Pérez Pérez**

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

**Nombre del trabajo: cuadro sinóptico**

**Materia: Química de los alimentos**

**Grado: “2°do” cuatrimestre**

**Grupo: “A”**

# ENZIMAS

Enzimas en la industria de alimentos

La aplicación industrial más importante de las enzimas amilolíticas es en la fabricación de diferentes derivados del almidón.

se usan ampliamente en diversas industrias alimenticias, como las de bebidas, confitería, fermentaciones, helados, alimentos infantiles.

Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

Dependiendo del grado de hidrólisis pueden producir diglicéridos, monoglicéridos o incluso glicerol.

Existen varios aditivos comerciales con características sensoriales de derivados lácteos que se producen por la acción de la lipasa. En ocasiones, las bebidas lácteas con sabor a chocolate adquieren su sabor característico con el uso controlado de estas enzimas.

Enzimas inmovilizadas

tanto las enzimas como las células se inmovilizan en un soporte de manera que el sustrato se vaya transformando continuamente sin que se pierda la enzima.

Entre los métodos más comunes de inmovilización podemos mencionar la absorción en soportes poliméricos, como los de polivinilo y de poliacrilamida.

Purificación de enzimas a partir de alimentos

las enzimas cuyas actividades son importantes en la conservación y procesamiento de alimentos.

La absorción fraccional tiene gran utilidad para absorber gran material indeseable o para absorber la enzima y luego desprenderla del material absorbente en una forma más pura.

Enzimas como reporteros bioquímicos del procesamiento de alimentos

Si la peroxidasa se inactiva totalmente, eso indicaría un tratamiento excesivo que repercutiría en detrimento de la textura del vegetal.

El extraordinario desarrollo de las técnicas de manipulación de ADN ha tenido un efecto muy importante en la producción de enzimas utilizando microorganismos.

Producción industrial de enzimas a partir de alimentos

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.

los alimentos se pueden observar desde el punto de vista químico como una mezcla de moléculas entre las que se encuentran principalmente proteínas, carbohidratos, lípidos y agua.