



**Nombre de alumno:**

Karine Abigail Vicente Villatoro

**Nombre del profesor:**

Lic. Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:**

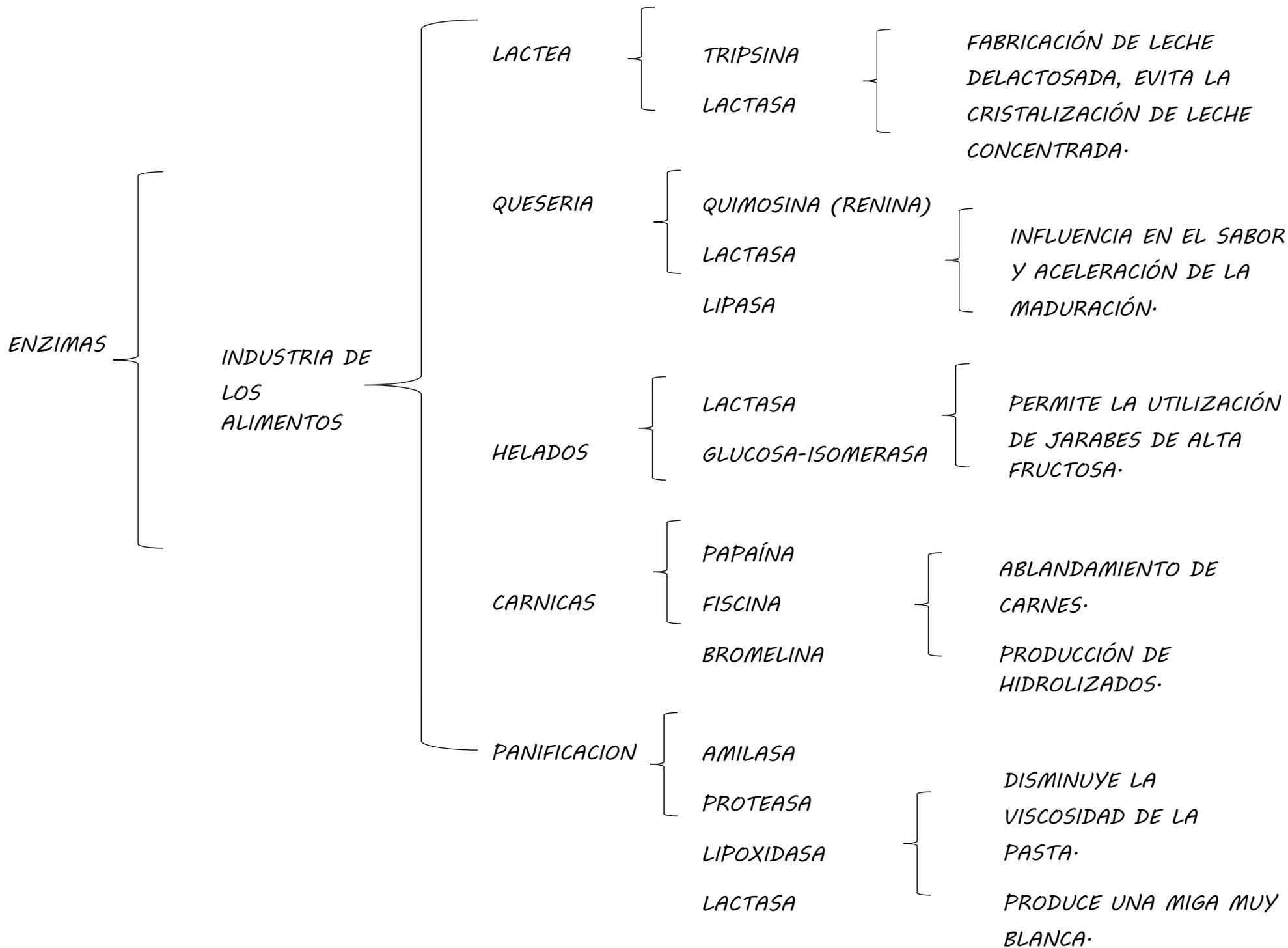
CUADRO SINOPTICO

**Materia:**

Biología celular y genética

**Grado: 2°**

**Grupo: "A"**



## CLASIFICACION DE ENZIMAS

OXIDOREDUCTOSA

El oxígeno causa cambios en los alimentos, mediante reacciones oxidativas en ocasiones catalizadas por enzimas.

GLUCOSA OXIDASA

La glucosa oxidasa cataliza la reacción entre la glucosa y el oxígeno molecular, produciendo ácido glucónico y peróxido de hidrógeno; su aplicación más importante es en la eliminación de la glucosa del huevo antes de su deshidratación

CATALASA

Utilizan el peróxido de hidrógeno como conservador temporal

LIPXIGENASAS

El peso molecular de la lipoxidasa de soya es de 102,000 Da, tiene un punto isoeléctrico de 5.4, un pH óptimo de actividad de 8 a 9, y un número de recambio de 180,000 moléculas de

TRANSFERASAS

Las enzimas de este grupo catalizan la siguiente reacción tipo:  $AB + C \rightarrow A + CB$  donde AB es la molécula donadora, que transfiere el grupo B, a la molécula aceptora C

ISOMERAZAS

Glucosa isomerasa. Es una de las enzimas industriales más importantes en el área de procesamiento de almidón, cuyo uso data de los años 60s

## BIBLIOGRAFIA

*Plan Estratégico Vitivinícola Argentino.* (2021, 11 marzo). ENZIMAS DE LOS ALIMENTOS.

<https://www.foodnewslatam.com>

UDS. (2020). QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a47147>

[22ee5-LC-LNU202.pdf](#)