



INHIBICIÓN ENZIMÁTICA



-Maydelin Galvez Argueta



La actividad enzimática se puede inhibir, es decir, disminuir o eliminar por la acción de ciertas sustancias llamados inhibidores enzimáticos





IMPORTANCIA





Los inhibidores enzimáticos son moléculas que se unen a enzimas y disminuyen su actividad





CLASIFICACIÓN

**PUEDEN CLASIFICARSE
EN DOS GRANDES
GRUPOS.**

01

REVERSIBLE

- Competitivo
- No competitivo

02

IRREVERSIBLE

INHIBICIÓN ENZIMÁTICA IRREVERSIBLE:

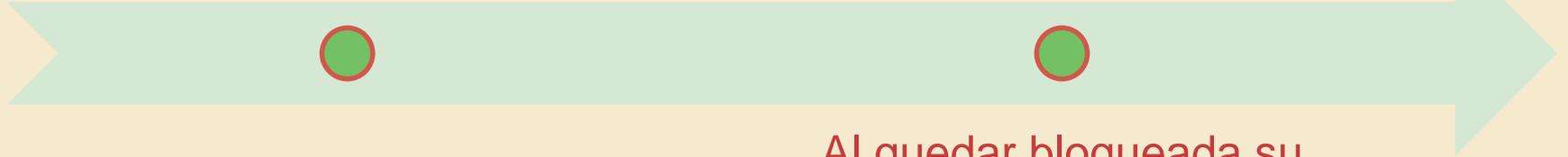
El inhibidor se une covalentemente a la enzima, casi siempre a un grupo de la cadena lateral de los aminoácidos en el foco activo.

Por ejemplo, la aspirina o ácido acetilsalicílico (ASA) inhibe irreversiblemente la acción de la sintetasa de prostaglandina





Algunas prostaglandinas
producen dolor e inflamación.



Al quedar bloqueada su
síntesis se reduce la
inflamación y se alivia el dolor



INHIBICIÓN

ENZIMÁTICA COMPETITIVA

REVERSIBLE

Este tipo de inhibición se caracteriza en que puede disminuirse considerablemente aumentando de sustrato



ENZIMAS

AcademiaVasquez