



Universidad del sureste
Campus Comitán
Licenciatura en Medicina Humana

Tema... ENSAYO DE
ENZIMAS

Nombre del alumno:

BRAYAN VELAZQUEZ HERNANDEZ

Grupo: "B"

Grado: Primer semestre

Materia: BIOQUIMICA

2021

MATERIALES

PAPAS

Zanahoria

Tubo de ensayo

Agua oxigenada

Parrilla eléctrica

Cúter

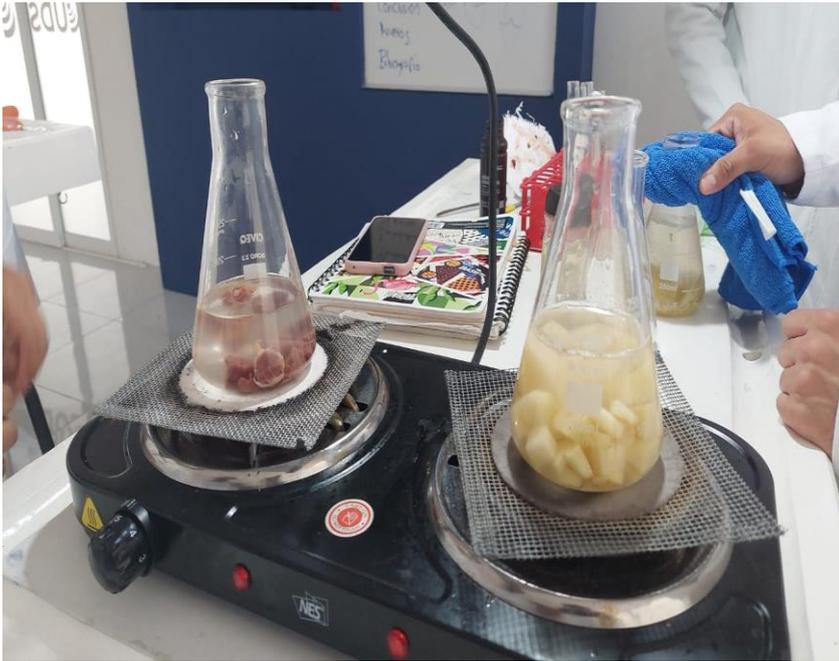
Tabla

Hígado de pollo

Franela

CONCLUSIONES:

El equipo lego a la conclusión de los materiales del laboratorio son muy indispensable para llegar a hacer una práctica a experimento de la manera adecuada así como cada uno de los materiales tiene sus diferentes usos también tiene sus diferentes cuidados ya que al saber cómo se usan cada uno de los materiales del laboratorio tenemos también que saber sus cuidados Se logró cumplir eficazmente con los objetivos trazados, cubriendo en su totalidad todos los fenómenos físicos, químicos y propiedades de la materia. Además se cumplió eficazmente con los objetivos trazados, cubriendo en su todos los aspectos de evaluación tales como punto de ebullición, punto de fusión, densidad y presión atmosférica También se logró identificar y demostrar las diferentes mezclas homogéneas y heterogéneas que obtuvimos por combinación de diversas sustancias y elementos Se puede observar a través de las fotografías el cumplimiento de todas las pruebas pertinentes requeridas en el objetivo de manera práctica Se recomienda interesarse más, respecto a las pruebas realizadas para así tener más dominio del curso y conciencia de lo que se está realizando.



**REALIZAMOS LA PRÁCTICA
DE ENZIMAS**

**CON LOS MATERIALES
MENCIONADOS**

**REALIZAMOS LA PRACTICA
CORTANDO Y AGREGANDO
EL AGUA OXIGENADA
VIENDO LA REACCION**



**Y CON EL OTRO DE TROZOS MAS
GRANDES HICIMOS EL PUNTO DE
EVUYICION PARA PODER COMPARAR
Y DAR POR TERMINAR LA PRACT**

Enzima

Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico específico en todas las partes del cuerpo. Por ejemplo, pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo los pueda usar. La coagulación de la sangre es otro ejemplo del trabajo de las enzimas. Las enzimas son necesarias para todas las funciones corporales. Se encuentran en cada órgano y célula del cuerpo, como en:

La sangre

Los líquidos intestinales

La boca (saliva)

El estómago (jugo gástrico)

y controlan TODAS las reacciones químicas de nuestro cuerpo. Hay enzimas en todo lo que está vivo. Se dice que son **catalizadores**, porque cada reacción química necesita una enzima para que se realice, es decir, todo lo que se transforma lo hace gracias a una enzima. Cada enzima actúa sobre una sustancia concreta, como una llave y una cerradura.

Las enzimas son sensibles: necesitan unas condiciones adecuadas para poder hacer sus funciones y si las condiciones se alteran, mueren.

La **temperatura** es fundamental, por eso nuestro cuerpo no soporta fiebre por encima de 41-42º un tiempo prolongado y morimos, ya que las enzimas se desnaturalizan.

Los **alimentos tienen enzimas**, más enzimas tienen cuanto más frescos y menos manipulados estén. **Al someterlos al calor destruimos sus enzimas** y éste es uno de los argumentos principales de la dieta cruda, en la que no se utilizan temperaturas por encima de 40º más o menos.

No todas las enzimas se desnaturalizan a 40º, algunas aguantan hasta 70º, pero lo que hay que tener en cuenta es que cuanto más y más tiempo se mantiene la elevada, mayor es la destrucción enzimática.

Comemos enzimas (porque están en los alimentos) y **comemos gracias a las enzimas** (porque están en nuestro cuerpo para ayudarnos a hacer la digestión:

segregamos al día varios litros de jugos digestivos, que son jugos llenos de enzimas para transformar proteínas, grasas y glúcidos).

ASAS: todo lo que termina en –asa es una enzima. Por ejemplo: la lactasa que desdobla la lactosa (el glúcido de la leche) en sus dos azúcares simples: glucosa y galactosa, la lipasa transforma los lípidos (el triacilglicerol en glicerol), etc. También son enzimas la pialina de la saliva o la pepsina del estómago, aunque no terminan en –asa.

Distribución de las enzimas

en los espacios extra e intracelular En la célula las es pueden encontrarse en el líquido celular (citosol) o bien pueden estar fijadas a determinadas organelos (ej. Adheridas a las mitocondrias). Hay enzimas 100 % citoplasmáticas es decir que se encuentran solamente en el citosol, a estas se las llama uniloculadas. Por ejemplo, GPT (glutámico-pirúvico transaminasa) ó LDH (láctica deshidrogenasa). Otras enzimas están en un cierto porcentaje en las organelos y otro porcentaje en el citoplasma, es decir que son bilobuladas, como la GOT (glutámico-pirúvico transaminasa) que está 60% en el citoplasma y 40% en mitocondria, MDH (malato deshidrogenasa) 50 % en citoplasma y 50% en mitocondria. En las células somáticas normales, las actividades catalíticas de las numerosas enzimas se mantienen muy constantes, ya que existe un equilibrio entre la síntesis y la degradación enzimática, pero constantemente llegan al espacio extracelular pequeñas cantidades de muchas enzimas intracelulares. En muchas enfermedades orgánicas está aumentada la salida de enzimas desde el interior celular, esto puede deberse por un aumento de la permeabilidad de las membranas celulares, o bien por disolución de la estructura celular. De esta manera se originan modificaciones del nivel enzimático en el plasma sanguíneo, de indudable valor que ayudan a realizar un diagnóstico.