

## Resumen del capítulo 6

Las enzimas son las funciones más importantes de las proteínas como catalizadores. Las enzimas poseen una cantidad variada de propiedades notables, entre ellas las velocidades de reacciones que catalizan las enzimas suelen ser extraordinariamente elevadas y también es especialmente importante en los seres vivos que deben conservar la energía y las materias primas. Y sus propiedades aumentan la velocidad de los catalizadores por decir son sustancias que aumentan la velocidad de una reacción química, esto lo realizan esta hazaña a que disminuyen la energía de activación que se requiere para una reacción química. Además la mayoría de los catalizadores son inespecíficos, es decir, aceleran una amplia variedad de reacciones y las actividades de algunas enzimas pueden regularse para mantener un entorno intracelular estable. Y las enzimas tienen seis características principales son: oxidoreductasas, transferasas, hidrolasas, isomerasas, ligasas, liasas. Sus cinéticas enzimáticas los principios de la termodinámica pueden predecir cuándo una reacción es espontánea, el estudio cuantitativo de la catálisis enzimática, se denomina **cinética enzimática** proporciona información sobre la velocidad de reacciones. Uno de los modelos más útiles en la sistemática de las velocidades enzimáticas fue propuesto por **Leonor Michaelis y Maud Menten en 1913**. Las actividades de las enzimas pueden inhibirse por las moléculas que reducen en la actividad de una enzima dominadas por inhibidores, las inhibiciones enzimáticas pueden producirse cuando un compuesto compite con el sustrato por el lugar activo de la enzima libre, se une al complejo.

YESICA DE JESUS GOMEZ LOPEZ

BIOQUÍMICA