



Mi Universidad

Tabla comparativa.

Nombre del Alumno: Erivian Usbaldo Felipe Vazquez.

Nombre del tema: unidad 3: Proteínas.

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas castro.

Nombre de la Licenciatura: licenciatura En enfermería.

Cuatrimestre: I

Lugar y Fecha de elaboración: Comitán de Domínguez Chiapas a 29/11/2021.

TIPOS DE ENZIMAS.

Las enzimas son sustancias químicas que pueden originarse en nuestro organismo y realizar procesos en el cual las cadenas de aminoácidos se comienzan a romper para crear productos mas sencillos y de menor peso molecular para su mayor absorción en el organismo.

Como venimos comentando, cualquier proceso de nuestro organismo que implique un cambio en la estructura química de cualquier sustancia está controlado por una ruta metabólica. Estas rutas son todo el conjunto de reacciones metabólicas que permiten que nuestro cuerpo se mantenga vivo, en constante reparación y listo para comunicarse con el medio y responder ante los estímulos. (Bertran Prieto)

Cuando una enzima se une a un sustrato, sabemos que disminuye la energía de activación de la reacción lo que permita que suceda más rápidamente por lo que nos preguntaríamos, que es lo que hace realmente las enzimas donde se secretan y cuál es su reacción con proteínas y carbohidratos. Estas rutas metabólicas, pues, son reacciones químicas en las que, básicamente, una molécula A se convierte en una molécula B, que tendrá unas funciones determinadas en nuestro cuerpo o incluso puede que la propia reacción tenga consecuencias en nuestra fisiología.

Pero estas reacciones químicas no pueden suceder por arte de magia Necesitan otras moléculas que estimulen esta conversión de una molécula en otra, algo así como la llama las enzimas.

ENZIMA.	ORIGEN.	PROCESO METABÓLICO.	SUSTRATO.
Ptialina.	Glándulas salivales.	Medio moderadamente alcalino.	Monosacáridos y disacáridos.
Amilasa.	Estómago y páncreas.	Medio moderadamente ácido.	Glucosa.
Pepsina.	Estomago.	Medio muy ácido.	Péptidos y aminoácidos
Lipasa.	Páncreas e Intestino.	Medio alcalino.	Ácidos grasos.
Lactasa.	Intestino.	Medio ácido.	Glucosa o galactosa.
Tripsina.	Páncreas.	Rompe enlaces peptídicos.	Proteínas.
Quimotripsina.	Páncreas.	Rompe enlaces peptídicos.	Proteínas.
Sacarasa.	Mucosa intestinal.	Asido.	Flugtosa.

Las enzimas.

En conclusión, estos procesos biológicos, como la indigestión pueden presentar efectos perjudiciales en el caso de muchas intoxicaciones o beneficio por lo que ciertos productos actúan de igual o distinta forma.

Sin embargo, cuando las enzimas no pueden actuar o su cantidad es insuficiente, se producen procesos de fermentación y putrefacción en los alimentos a medio digerir. En este caso, son los fermentos orgánicos y las bacterias intestinales las encargadas de descomponer los alimentos.

Referencias

Bertran Prieto, P. (s.f.). *https://medicoplus.com/medicina-general*. Obtenido de <https://medicoplus.com/medicina-general/principales-enzimas-celulares>.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/1bdc8e817b83914e1a7ff55cd9de499d-Antologia%20de%20Bioqu%C3%ADmica.pdf>