



Nombre de alumnos: Reyna de los Angeles Trigueros Pérez

Nombre del profesor: María de los Angeles Venegas

Nombre del trabajo: Tabla de las enzimas

Materia: Bioquímica

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 1

Grupo: B

INTRODUCCIÓN

Todas las personas necesitamos energía para realizar nuestras actividades esta energía la podemos obtener en tres fuentes principales carbohidratos o hidratos de carbono, proteína y grasas o lípidos los hidratos de carbono son la principal fuente de energía de los seres humanos son macronutrientes compuesto de hidrogeno carbono y oxigeno que estos se unen para formar los monosacáridos.

Los hidratos de carbono tienen la función de darnos la energía a corto plazo representan la mayor parte de la energía diaria a nuestro cuerpo se pueden almacenar en cantidades muy pequeñas se dividen en azúcares simples y complejas su consumo diario es muy importante porque nuestro cerebro solo funciona con este tipo de macromolécula. Las proteínas están compuestas por los aminoácidos algunos de ellos esenciales por esta razón es importante consumir a diario una cantidad de alimentos que las incluya. Las proteínas cumplen muchas funciones como las formaciones de la estructuras regulación de la velocidad de las reacciones transporte de molecular formación de sustancias de defensas entre otras.

Los lípidos nos dan energía a largo plazo cuando se consumen en exceso se almacenan como una reserva para un futuro para el cuerpo como tenemos una gran capacidad para almacenar si no se gasta por eso la razón del sobre peso y la obesidad.

Enzimas	Proceso metabólico	Función
Oxidoreductasa	Catalizan oxidación de un sustrato con la reducción simultánea de otro sustrato coenzima	Eliminación del alcohol que puede ser toxico. Mediar reacciones de oxidación y reducción
Transferasas	Se encargan de transferir grupos diferentes del hidrogeno. Transfieren grupos que no sean	Etapa del metabolismo el cual obtenemos energía
Hidrolasas	Realiza hidrolisis de polímeros obteniendo monómeros. Todas las enzimas digestivas son hidrolasas.	Proceso de nuestro metabolismo. Ejemplo lactasa
Liasas	Rompen enlaces por mecanismo diferentes a la hidrolisis	Obtención de energía Ejemplo: Descarboxilasa
Isomerasas	Proceso de isomerización Transformación de un isómero a otro.	Reacción de unas isómeras Glucolisis
Ligasas	Une los sustratos.	Biosíntesis

CONCLUSIÓN

Las enzimas son una clase de proteína que acelera la velocidad de la atracción químicas que están ocurren en nuestras células por eso se les conoce como catalizadores biológicos.

Son proteínas formadas por todas la células de los diversos organismos específicamente son proteínas globulares es decir tienen una forma esférica y pueden ser producidas por células de los animales célula vegetal célula de hongo incluso la células bacterianas si principal característica es que son las que aceleran las velocidades de las reacciones del nuestro metabolismo en las cuales participan estas lo hacen disminuyendo, esta reacción para poder ser realizada denominada energía de activación y toda encima actúa sobre una molécula en particular sobre la cual hace muy específica esa molécula se denomina sustrato se convierte en un producto de interés que la misma enzima no va a sufrir ningún cambio .

Las enzimas que todas las reacciones de nuestro cuerpo ocurran a una temperatura controlada a una velocidad adecuada además de protegernos y permitir que muerta célula se multiplique.

BIBLIOGRAFÍA

<http://amaltea.fmvz.unam.mx>

<https://fmvz.unam.mx>

<https://www.ecorfan.org>

<https://biologi.laguia2000.com>

<https://www.scielo.org.mx>

Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de Agosto de 2021.