



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TABASCO

LIC. EN ENFERMERÍA

TEMA:

CUADRO SINOPTICO

NOMBRE DEL ALUMNO: DANIEL DE JESUS JIMENEZ MARTINEZ

1 CUATRIMESTRE

GRUPO: B

DOCENTE: NERY FABIOLA ORNELAS RESENDIZ

VILLAHERMOSA, TABASCO A 19 DE NOVIEMBRE DEL 2021

ENZIMAS

Concepto de 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.

Propiedades de las enzimas

Las propiedades de los enzimas derivan del hecho de ser proteínas y de actuar como catalizadores. Como proteínas, poseen una conformación natural más estable que las demás conformaciones posibles. Así, cambios en la conformación suelen ir asociados en cambios en la actividad catalítica.

Clasificación de las enzimas

1.-Oxidoreductasas: catalizan reacciones de oxidorreducción o redox. Precisan la colaboración de las coenzimas de oxidorreducción (NAD⁺, NADP⁺, FAD) que aceptan o ceden los electrones correspondientes.



4.-Liasas: catalizan reacciones en las que se eliminan grupos H₂O, CO₂ y NH₃ para formar un doble enlace

2.-Transferasas: transfieren grupos funcionales entre diversas moléculas.



5.-Isomerasas: Isomerizan moléculas. Puede, por ejemplo, transformar una molécula de glucosa en una de galactosa

3.-Hidrolasas: catalizan reacciones de hidrólisis, es decir, de ruptura de enlaces mediante la introducción de moléculas de agua.



6.-Ligasas: se encargan de la formación y destrucción de enlaces mediante el gasto de energía mediada por el ATP.