



**Nombre de alumno:** filadelfo domingo  
Ruíz Hernández

**Nombre del profesor:** maría de los  
ángeles Venegas

**Nombre del trabajo:** tabla de enzimas

**Materia** bioquímica

**Grado:** 1 B

**Grupo:** LMV

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 3 de diciembre de 2021

## **INTRODUCCIÓN**

Se sabe que las enzimas son las principales catalizadoras del sistema del cuerpo que surgen como reacciones químicas, ya que son de naturaleza proteica. Estas se clasifican según la obtención de la cataliza y se caracterizan por que influyen sólo en la velocidad de reacción sin alterar el estado de equilibrio actuando en pequeñas cantidades y forman un complejo reversible con el sustrato.

<b>Tipos de enzimas</b>	<b>Función</b>
<b>DNA-polimerasa</b>	esta enzima permite la replicación del material genético, algo imprescindible para que las células se dividan
<b>Lipasa</b>	permite degradar los ácidos grasos complejos en otros de más simples fácilmente absorbibles
<b>Amilasa</b>	es una enzima presente en la saliva que transforma el almidón en maltosa, es decir, permite pasar de una molécula de azúcar compleja a otra de más simple
<b>Tripsina</b>	permite degradar las proteínas en aminoácidos, y permite que el cuerpo pueda absorber todos los aminoácidos esenciales.
<b>Tirosinasa</b>	es una enzima que estimula las distintas reacciones metabólicas que culminan con la producción de melanina,
<b>Lactasa</b>	La lactasa es una enzima que transforma la lactosa en glucosa y galactosa, que ya son asimilables y digeribles para el cuerpo
<b>Helicasa</b>	La helicasa es una enzima imprescindible para la replicación del material genético
<b>Acetilcolinesterasa</b>	es una enzima que actúa a nivel del sistema nervioso y cuya función es la de hidrolizar (romper) la acetilcolina
<b>Maltasa</b>	Presente en la saliva, la maltasa es una enzima que rompe la maltosa en glucosa, que ya es asimilable para el cuerpo
<b>Proteasa</b>	se produce en el estómago, el páncreas y el intestino delgado y rompen las proteínas en polímeros más simples
<b>Sacarasa</b>	es una enzima que transforma la sacarosa en glucosa y fructosa, dos moléculas fácilmente asimilables para el metabolismo
<b>Fosfatasa</b>	es una enzima cuya función es la de liberar los grupos de ácido fosfórico de los fosfatos orgánicos, algo muy importante para la síntesis de ADN
<b>Clorofilasa</b>	Presente solo en organismos fotosintéticos, la clorofilasa es la enzima que hidroliza la clorofila y deja en libertad un grupo fitol, importante para el metabolismo vegetal
<b>Azolesterasa</b>	es una enzima que hidroliza los grupos éster de los aminoalcoholes
<b>Peptidasa</b>	son un grupo de enzimas que hidrolizan los péptidos en grupos moleculares más sencillos: los aminoácidos
<b>Glucosidasa</b>	es una enzima que degrada los glucósidos, dejando en libertad al azúcar en cuestión
<b>Fosforilasa</b>	Las fosforilasas son una familia de enzimas cuya función es la de degradar los hidratos de carbono complejos en moléculas más sencillas

<b>Nucleasa</b>	degrada los ácidos nucleicos (el ADN), es decir, los descompone en sus partes cuando ha llegado el final de su ciclo de vida y las reutiliza
<b>Amidasa</b>	es una enzima especializada en romper las uniones entre los átomos de carbono y de nitrógeno
<b>Lucíferas</b>	la luciferasa es una enzima que estimula distintas reacciones bioquímicas que culminan con la generación de luz.
<b>Deshidrogenasa</b>	es una enzima que retira los átomos de hidrógeno de los compuestos químicos, siendo muy importante en distintas rutas metabólicas
<b>Peroxidasa</b>	es una enzima que cataliza la oxidación (pérdida de electrones por parte de una molécula) de cualquier sustrato
<b>Zimasa</b>	transforma los azúcares dando lugar a dióxido de carbono y alcohol
<b>Carboxilasa</b>	es una enzima imprescindible en la biosíntesis (y en la oxidación) de los ácidos grasos, pues permite añadir grupos moleculares y asegurar la formación de nuevos productos
<b>Mutasa</b>	cambia la estructura química de ciertas moléculas y está implicada en la octava etapa del glicólisis
<b>Gastrina</b>	estimula la producción de ácido clorhídrico en el estómago, imprescindible para la digestión
<b>Dipeptidasa</b>	es una enzima que rompe los dipéptidos, es decir, estructuras peptídicas formadas por dos aminoácidos
<b>Quimosina</b>	utilizada en la industria alimentaria para hacer coagular las proteínas de la leche, imprescindible para obtener quesos y otros derivados lácteos
<b>Secretina</b>	La secretina es una hormona que estimula que el páncreas segregue unos jugos gástricos ricos en bicarbonato e inhiba la liberación de gastrina
<b>Ribonucleasa</b>	es una enzima que hidroliza las moléculas de ARN (un tipo de material genético similar al ADN implicado en la síntesis de proteínas) y las rompe en sus componentes más pequeños

desconocido. *medico+*. 2014. <https://medicoplus.com/medicina-general/principales-enzimas-celulares> (último acceso: 3 de diciembre de 2021).