



Nombre de alumno: AXEL JOSAFAT

**Nombre del profesor: María De Los
Ángeles Venegas**

Nombre del trabajo: Enzimas

Materia: BIOQUIMICA

Grado: 1°

Grupo: B

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 2 de Diciembre de 2021.

INTRODUCCION

Después de haber hablado en la unidad anterior sobre las proteínas, su funcionamiento, estructura y otras cosas fundamentales que necesitamos conocer de ellas, es momento de adentrarnos con un poco más de profundidad a una de esas proteínas, una que niega un papel muy importante dentro del cuerpo de los seres vivos, esta proteína recibe el nombre de Enzima, que son proteínas muy complejas y que ayudan a muchos cambios químicos dentro del cuerpo. Al ser una proteína tan compleja, su estudio debe ser igual, por eso debemos de empaparnos de la mayor información posible. Dentro de los aspectos de las enzimas que analizaremos se encuentran: su concepto, que es fundamental para conocer qué es y su función, así como sus propiedades y su reacción al interactuar con ciertos elementos como lo son los sustratos, otro aspecto que no debemos de olvidar es su clasificación, para poder diferenciar cada tipo de enzima. Al tratarse de un enzima de reacción, debemos tener en cuenta y estudiar de igual manera la ecuación de Michaeli-Menten y los gráficos de Lineweaver-Burk que nos ayudarán a comprender la velocidad de reacción de las enzimas al momento de interactuar con el sustrato y convertir un producto. Son muchas cosas que debemos analizar a cerca de las enzimas y cada una es importante, por eso la analizaremos en el siguiente trabajo.

Enzimas	Función
Polimerasa	Es capaz de transcribir o replicar ácidos nucleicos, que resultan cruciales en la división celular y en la transcripción del ADN.
Lipasa	La lipasa es una enzima producida en el páncreas y en el intestino grueso, pues permite degradar los ácidos grasos complejos en otros de más simples fácilmente absorbibles.
Amilasa	Dirige los carbohidratos .
Quimosina	Coagula las proteínas de la leche, en la industria de la quesería.
Tirosinasa	Es una enzima que estimula las distintas reacciones metabólicas que culminan con la producción de melanina.
Tripsina	Rompe los enlaces de las proteínas mediante hidrolisis para formar péptidos o aminoácidos de menor tamaño.
Lactasa	Utilizada en la industria láctea, evita la cristalización de la leche concentrada.
Helicasa	Es una enzima imprescindible para la replicación del material genético, es decir desenrolla la doble cadena de ADN.
Acetilcolinesterasa	Es una enzima que actúa a nivel del sistema nervioso y cuya función es la de hidrolizar la acetilcolina.
Maltasa	Convierte la maltosa en las dos glucosas en las que esta compuesta.
Proteasa	Es una enzima que rompe las proteínas en polímeros más simples.
Sacarasa	Es una enzima que transforma la sacarosa en glucosa y fructosa.
Azolesterasa	Es una enzima que hidroliza los grupos éster de los aminoalcoholes, unos compuestos químicos formados por un grupo amina y un grupo alcohol.
Peptidasa	Son enzimas que rompen enlaces peptídicos de la proteína
Glucosidasa	Es una enzima que degrada los glucósidos dejando en libertad al azúcar en cuestión.
Fosforilasa	Son una familia de enzimas cuya función es la de degradar los hidratos de carbono complejos en moléculas más sencillas.
Nucleasa	Es la enzima intracelular que degrada los ácidos nucleicos, los descompone en sus partes cuando ha llegado el final de su ciclo de vida y las reutiliza.
Amidasa	Cataliza la hidrolisis de una amida.
Luciferasa	Es una enzima que estimula distintas reacciones bioquímicas que culminan con la generación de luz.
Deshidrogenasa	Es una enzima que retira los átomos de hidrógeno de los compuestos químicos.
Peroxidasa	Cataliza la oxidación de un amplio número de sustratos orgánicos e inorgánicos.

Zimasa	Es una enzima que transforma los azúcares dando lugar a dióxido de carbono y alcohol.
Carboxilasa	Es una enzima imprescindible en la biosíntesis pues permite añadir grupos moleculares y asegurar la formación de nuevos productos.
Mutasa	Cataliza la transferencia intermolecular de un determinado grupo funcional.
Gastrina	Es una enzima que estimula la producción de ácido clorhídrico en el estómago.
Dipeptidasa	Es una enzima que rompe los dipéptidos es decir estructuras peptídicas formadas por los aminoácidos.
Secretina	Hace que el estómago estimule el asido gástrico rico en bicarbonato
Ribonucleasa	Es una enzima que hidroliza las moléculas de ARN y las rompe en sus componentes más pequeños.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Portada>