



Nombre del alumno: Jarumy Azuceli Ortiz López.

Nombre del profesor: Qfb. Noé Herminio Velázquez Recinos.

Nombre del trabajo: Características de las enzimas.

Materia: Bioquímica

Grado: 1ª

Grupo: "A"

Frontera Comalapa Chiapas a 04 de Noviembre del 2021.

Características de enzimas

Que es una enzima?

Son moléculas orgánicas que actúan como catalizadores de reacciones químicas, es decir, aceleran la velocidad de reacción. Comúnmente son de naturaleza proteica, pero también de ARN (ver ribosomas).

Sitio activo de una enzima

El sitio activo de una enzima, también llamado centro activo, es la zona de la enzima a la cual se une el sustrato, para que la reacción se produzca. Las enzimas son proteínas.

Especificidad de las enzimas

Una de las principales características de las enzimas es su alta especificidad. Ello significa que las enzimas pueden catalizar la transformación de apenas un sustrato o una familia de sustratos relacionados estructuralmente, catalizando solo una de las posibles reacciones que ese sustrato puede

Coenzima

Las coenzimas son cofactores orgánicos no proteicos, termoestables, que unidos a una apoenzima constituyen la Holo enzima o forma catalíticamente activa de la enzima.

Regulación de la actividad enzimática

Es un proceso a largo plazo. A lo largo del ciclo celular muchos metabolitos son sintetizados y dejan de serlo en repetidas ocasiones dependiendo de las necesidades de ese metabolito en cada ocasión.

PH y Temperatura y su influencia en las enzimas

Influyen en la velocidad de las reacciones enzimáticas, pero habitualmente estos valores no cambian en un organismo vivo, por lo que se utilizan otros mecanismos de regulación, como la activación y la inhibición enzimáticas y el alosterismo.