



NOMBRE DEL ALUMNO: Danika de alba Santis López

NOMBRE DEL PROFESOR(a): Daniela Monserrat Méndez Guillen

NOMBRE DEL TRABAJO: enzimas y cinética enzimática

MATERIA: Bioquímica I

GRADO: 1

GRUPO: "C"


Es una sustancia que acelera una reacción química, y que no es un reactivo, se llama catalizador.

Las enzimas realizan la tarea fundamental de disminuir la energía de la activación.


## CONCEPTO DE ENZIMAS

Funcionan al unirse a las moléculas de reactivos y sostenerlas de tal manera que los procesos que forman y rompen enlaces químicos.


La parte de la enzima donde se une el sustrato se llama el sitio activo (ya que ahí es donde sucede la "acción" catalítica).



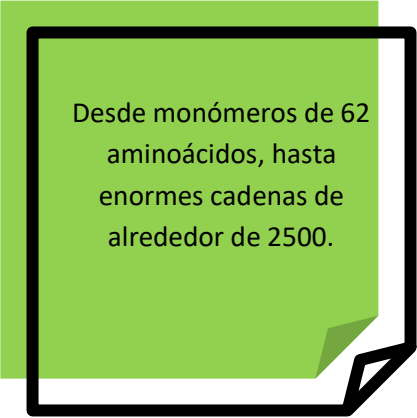
Fue descubierta a mediados del siglo XIX por Anselme Payen y JeanFrancois



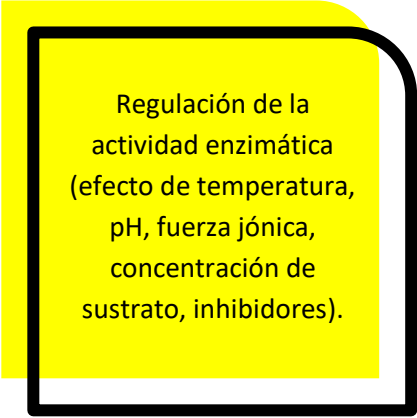
Se componen de proteínas globulares de tamaño muy variable.



## PROPIEDADES DE LAS ENZIMAS



Desde monómeros de 62 aminoácidos, hasta enormes cadenas de alrededor de 2500.



Regulación de la actividad enzimática (efecto de temperatura, pH, fuerza jónica, concentración de sustrato, inhibidores).

Oxidorreductasas.  
Catalizan reacciones de óxido-reducción, o sea, transferencia de electrones o de átomos de hidrogeno de un sustrato a otro.

Transferasas. Catalizan la transferencia de un grupo químico específico diferente del hidrogeno, de un sustrato a otro.

Clasificación de las enzimas (deshidratadas, hidrológicas y salicinas).

Liasas. Enzimas que catalizan la ruptura o la soldadura de los sustratos.