



SUPER NOTA

Nombre del alumno: Gpe Elizabeth Hidalgo Ruiz

Nombre del tema: Enzimas

Parcial: Primer Parcial

Nombre de la Materia: Química de los alimentos

Nombre del Profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Grupo: "A"

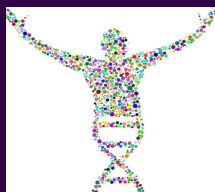
Cuatrimestre: Segundo Cuatrimestre

ENZIMAS

LAS ENZIMAS SON PROTEÍNAS COMPLEJAS QUE PRODUCEN UN CAMBIO QUÍMICO ESPECÍFICO EN TODAS LAS PARTES DEL CUERPO

ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Las Enzimas se consideran como aditivos en la industria de los alimentos que pueden modificar la apariencia, textura, valor nutricional, generar aromas y sabores, además de disminuir el tiempo de proceso

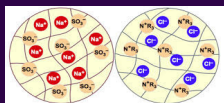
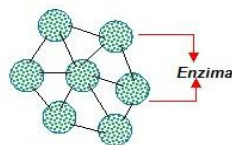


CLASIFICACIÓN DE ENZIMAS

Se pueden encontrar: Lipasa, Oxirreductasa, Glucosa oxidasa, Calatasa, Lipoxigenasas, Transferasas e Isomeras

MÉTODO PARA INMOVILIZAR ENZIMAS

- Captura en una matriz de gel de poliacrilamida, agar, alginato, gelaBna o sephadex.
- Union covalente a un soporte, como metales, vidrio, cerámica, nylon, celulosa, sepharosa.
 - Union a membranas semipermeables.
- Adsorción en un sólido por interacciones hidrofobicas o electrostáBcas.
- Adsorción seguida de entrecruzamiento covalente a la matriz.
- Entrecruzamiento molecular para formar una matriz granular insoluble



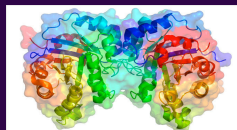
PURIFICACIÓN DE ENZIMAS A PARBR DE ALIMENTOS

En la actualidad se han cristalizado o purificado de manera adecuada cerca de unas 200 enzimas

Para extraer las enzimas de las células que las conBenen, a menudo es necesario dividir finamente el tejido, por medio de un homogeneizador

ENZIMAS COMO REPORTEROS BIOQUÍMICOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

El control de calidad de ciertos alimentos se puede llevar a cabo ruBnariamente de manera indirecta a través del análisis de la acBvidad de ciertas enzimas; la presencia o la ausencia de algunas enzimas en parBcular se relaciona con una determinada condición microbiológica o química de un producto



Referencias bibliograficas
Antología