

Enzimas

Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico en todas las partes del cuerpo



Enzimas en la industria de los alimentos

Las enzimas son consideradas 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, oxiderructosa, glucosa óxidos a, calatosa, lipoxigenasas, transferencia e isomeros

método para inmovilizar enzimas

Captura en una matriz de gel de poliacriamid, agar, Olguín ató, gelabna.

unión covalente a un soporte , como metales vidrios, cerámica, nylon,celulosa.

union a membrana semipermeable.

adosorcion en un sólido por interacciones hidrofóbicas o electrostabilac.

purificación de enzimas a partir de elementos

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

para que xtraer ls enzimas de las células que la conbenen a menudo es necesario dividir finamente el tejido, por medio de un homogenizador

Termina la pieza

El control de ciertos alimentos se puede llevar acabo rutinariamente de manera indirecta a través del análisis de la actividad de ciertas enzimas; la presencia de la ausencia de lagunas enzimas en lo particular se relacionan con una determinada condición microbiologica o química de un producto

Nombre; Pablo David Gómez Valadez
Nutricion
2-A