



**Nombre de alumno: Montserrat  
Hernández Regalado**

**Nombre del profesor: Dr. Luz Elena  
Cervantes**

**Nombre del trabajo: Super nota**

**Materia: Química de los alimentos**

**Grado: segundo**

**Grupo: LNU17EMC0121-A**

# Enzimas

Una enzima es una proteína que actúa como catalizador biológico, llevando a cabo reacciones bioquímicas a muy altas velocidades, no se consume durante la reacción y en general presenta un elevado grado de especificidad.



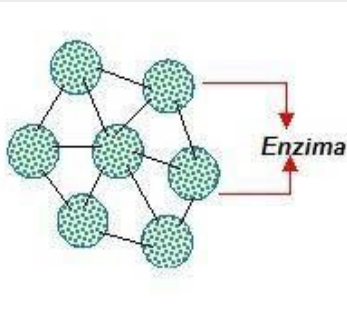
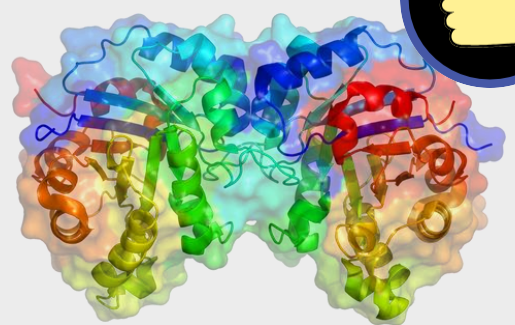
## Enzimas en la industria de alimentos.

Las dos enzimas degradan el almidón y producen dextrinas, maltosa, glucosa y maltotriosa, sustratos que aprovechan las levaduras empleadas en la fabricación de la cerveza



## Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

oxirreductosa, glucosa oxidasa, catalasa, lipoxigenosas, transferasas, isomerasas



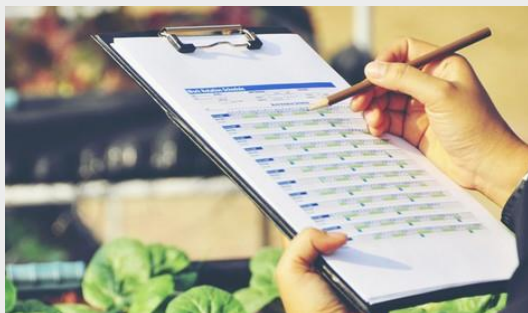
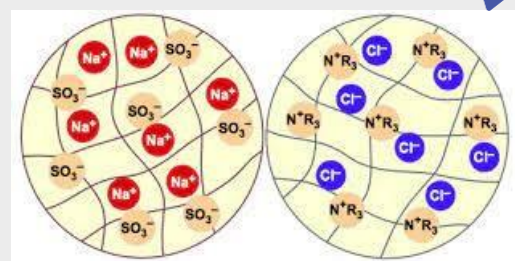
## Enzimas inmovilizadoras

Tanto las enzimas como las células se inmovilizan en un soporte de manera que el sustrato se vaya transformando continuamente sin que se pierda la enzima



## Purificación de enzimas a partir de alimentos

Se revisarán a las enzimas que hidrolizan carbohidratos, enzimas que hidrolizan proteínas, a las que hidrolizan lípidos



## Enzimas como reporteros bioquímicos del procesamiento de alimentos

El control de calidad de ciertos alimentos se puede llevar a cabo rutinariamente de manera indirecta a través del análisis de la actividad de ciertas enzimas



## Producción industrial de enzimas a partir de alimentos

los alimentos se pueden observar desde el punto de vista químico como una mezcla de moléculas entre las que se encuentran principalmente proteínas, carbohidratos, lípidos y agua



FUENTES DE CONSULTA: *LIBRO*. (n.d.).

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfeca3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-LNU203.pdf>