



QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE. ANDREA ALTUZAR VILLATORO

GRADO. 2 GRUPO.A NÚMERO DE LISTA. 1

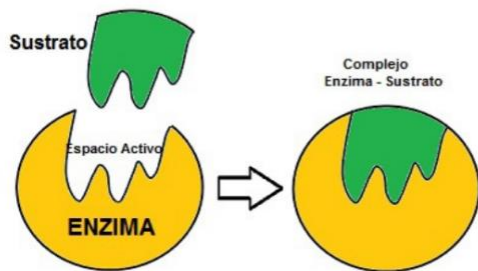
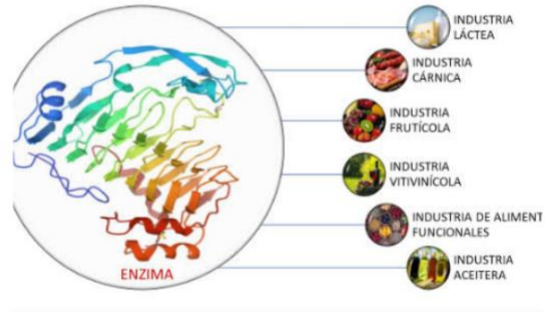
ACTIVIDAD. 2

TEMA. ENZIMAS

FECHA. 11 DE MARZO 2022

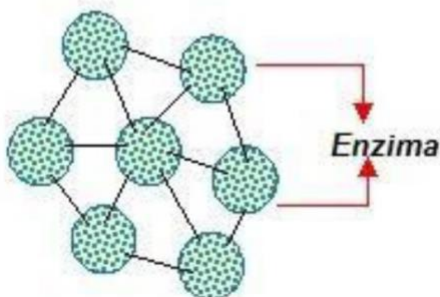
Enzimas

En la industria alimentaria, las enzimas se utilizan para recuperar subproductos, facilitar la fabricación, mejorar el aroma y estabilizar la calidad de los alimentos.



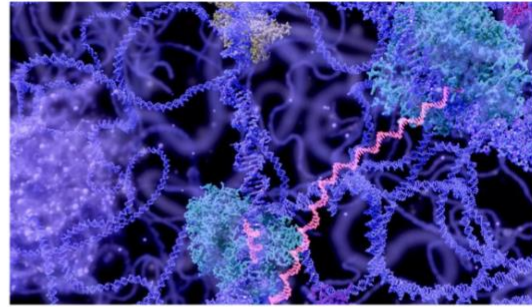
Las enzimas se clasifican en base a la reacción específica que catalizan:
Oxidorreductasas,
Transferasas, Hidrolasas,
Liasas, Isomerasas y Ligasas.

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

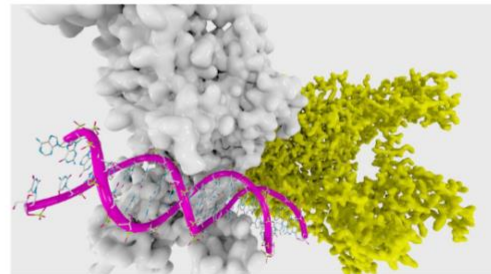
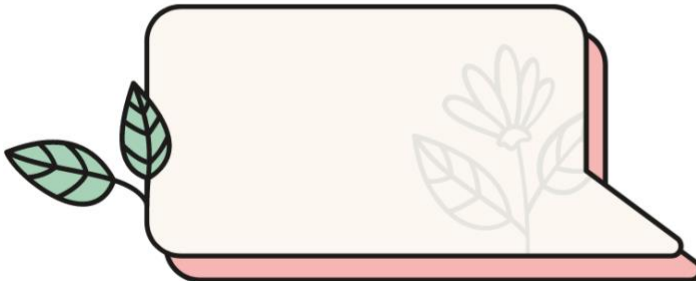


Una enzima inmovilizada ha sido fijada en un material inerte e insoluble que puede incrementar la resistencia a cambios en las condiciones en las que se encuentra el preparado, como pH y temperatura.

Separación de las células.
Ruptura celular y separación de los
hielos.
Concentración.
Aislamiento primario.
Purificación de alta resolución.
Pulido.



La industria alimentaria ha
sabido sacar un gran partido
a las enzimas para optimizar
sus procesos y desarrollar
nuevos productos
alimenticios.



UNIVERSIDAD DEL SURESTE, UDS. ANTOLOGÍA DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS, UNIDAD TRES. RECUPERADO 8 DE MARZO 2022.