



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth
Cifuentes Pérez**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Química de los alimentos

Grado: 2do. cuatrimestre

Grupo: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de marzo de 2022

ENZIMAS

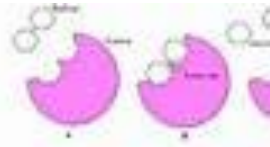
ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Se enfoca a la conservación de alimentos o de sus componentes

Al uso más eficiente de materias primas y al mejoramiento de la calidad sensorial de los alimentos



ENZIMAS



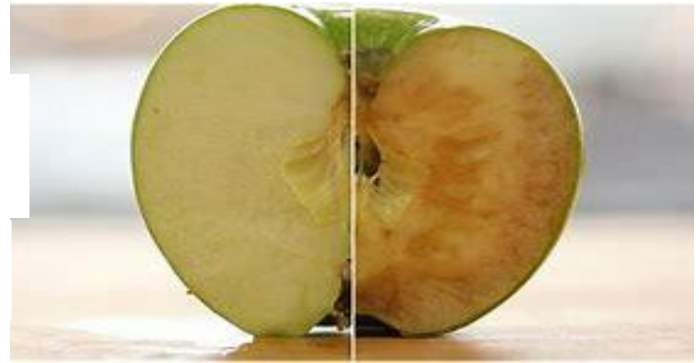
CLASIFICACIÓN DE ENZIMAS Y SUS APLICACIONES

OXIRREDUCTASA

Causa cambios en los alimentos, mediante reacciones oxidativas en ocasiones catalizadas por enzimas

GLUCOSA OXIDASA

se emplea también para eliminar el oxígeno que pueden contener las bebidas, los aderezos y las mayonesas



CATALASA

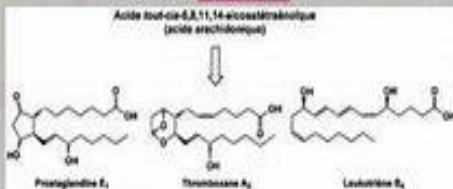
Se utiliza como parámetro para estimar la contaminación microbiana de diversos alimentos, así como la mastitis en las vacas



CLASIFICACION

Como la diversidad de los eicosanoides es grande, estos compuestos se clasifican en función de las enzimas que intervienen en su síntesis:

- Si son productos de la ruta de la ciclooxigenasa: **prostaglandinas y tromboxanos**
- Si son productos de la ruta de la lipoxigenasa: **leucotrienos y lipoxinas.**



LIPOXIGENASAS

Son más estables a la oxidación que las tradicionales

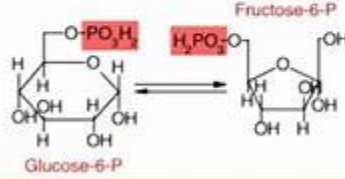
TRANSFERASAS

En el área de alimentos las transferasas que tienen mayor relevancia catalizan la transferencia de azúcares

ACTIVIDAD:

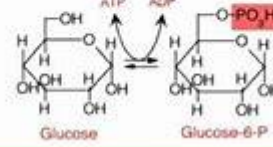
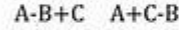
enzimas son las encargadas de transformar uno de un compuesto químico en otro. Las enzimas rasas reaccionan de la siguiente manera:

➤ ACB



TRANSFERASA

Catalizan la transferencia de un grupo químico (distinto de hidrógeno) de un sustrato a otro, según la reacción:

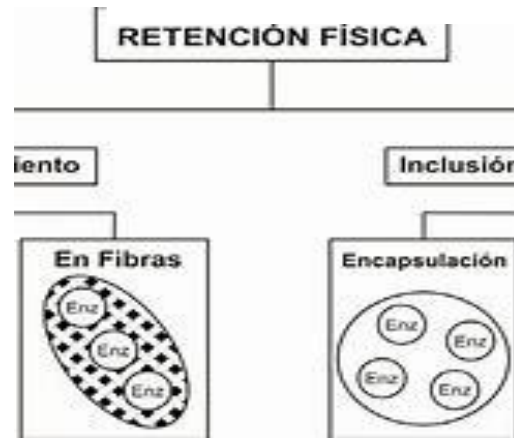


Es una de las enzimas industriales más importantes en el área de procesamiento de almidón, cuyo uso data de los años 60s

ISOMERASAS

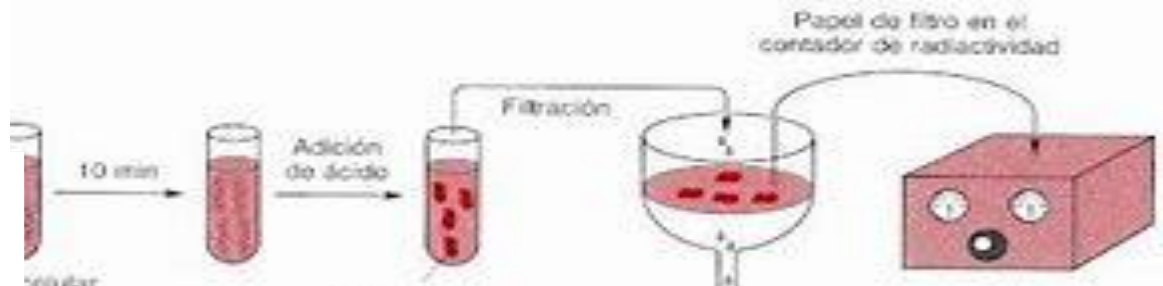
ENZIMAS INMOVILIZADORAS

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

Enzimas cuyas actividades son importantes en la conservación y procesamiento de alimentos o en la producción de materias primas



PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ENZIMAS A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

En el área de alimentos, las enzimas juegan un papel destacado, dado que muchas reacciones catalizadas por éstas se llevan a cabo en los alimentos o en procesos alimentarios

ENZIMAS COMO REPORTEROS BIOQUÍMICOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

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

