



**Nombre de alumno: Montserrat
Hernández Regalado**

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

**Nombre del trabajo: Cuadro
Sinóptico**

Materia: Química de los alimentos

Grado: segundo

Grupo: LNU17EMC0121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 24 de febrero de 2022

ENZIMAS

Enzimas en la industria de los alimentos

Malteo. Durante la germinación de cereales las actividades de α - y β -amilasa se incrementan considerablemente

la producción de malta a partir de la cebada, en el proceso llamado de malteo, etapa esencial en la elaboración de cerveza

Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

Las lipasas, tienen como sustrato a los triacilglicéridos y dado que tienen actividad esterasa liberan los ácidos grasos

Las lipasas están ampliamente distribuidas en animales, plantas y microorganismos

Enzimas inmovilizadas

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

Entre los métodos más comunes de inmovilización podemos mencionar la absorción en soportes poliméricos, como los de polivinilo y de poliacrilamida

Purificación de enzimas a partir de alimentos

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

aspectos más relevantes de las enzimas cuyas actividades son importantes en la conservación y procesamiento de alimentos o en la producción de materias primas.

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

la pasteurización y el escaldado son procesos térmicos que se han diseñado para la eliminación de ciertas enzimas o microorganismos.

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>