

Nombre de la Presentación: Super nota

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Nombre del tema: Enzimas

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Química de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 2°

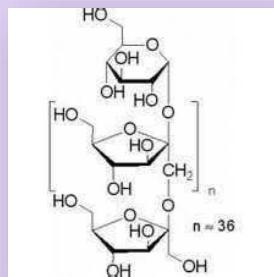
Lugar y Fecha: Comitán de Domínguez, Chiapas a 11 de marzo de 2022

En la industria de alimentos

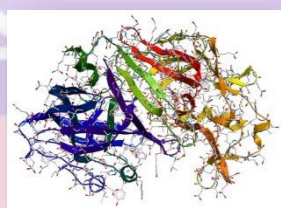
Maltosa



Inulinasa



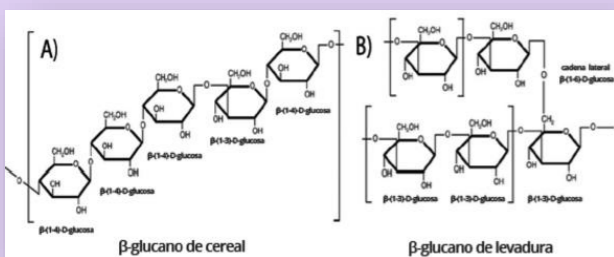
Invertasa



Pectinas

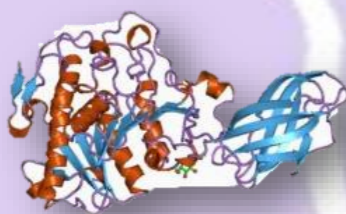


β -glucanasas



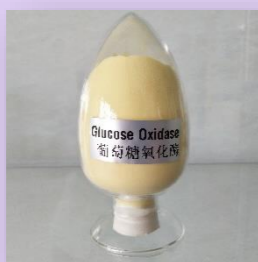
Clasificación y aplicaciones

Oxirreductasa



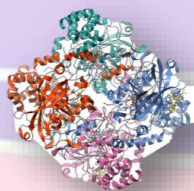
El oxígeno causa cambios en los alimentos

Glucosa oxidasa



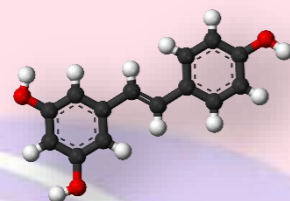
Cataliza la reacción entre glucosa y oxígeno molecular, produce ácido glucónico y peróxido de hidrógeno

catalasa



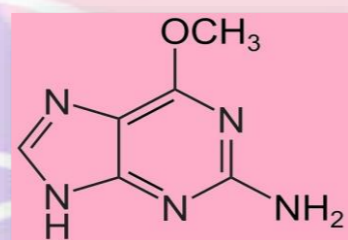
Presente en una gran cantidad de tejidos animales y vegetales

Lipoxigenasa



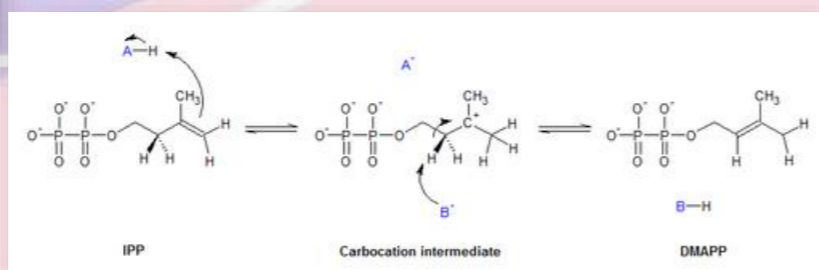
Autooxidación de las grasas

Transferasas



Catalizan la transferencia de azúcares, esto es, catalizan reacciones de transglicosilación y no necesitan intermediarios de alta energía

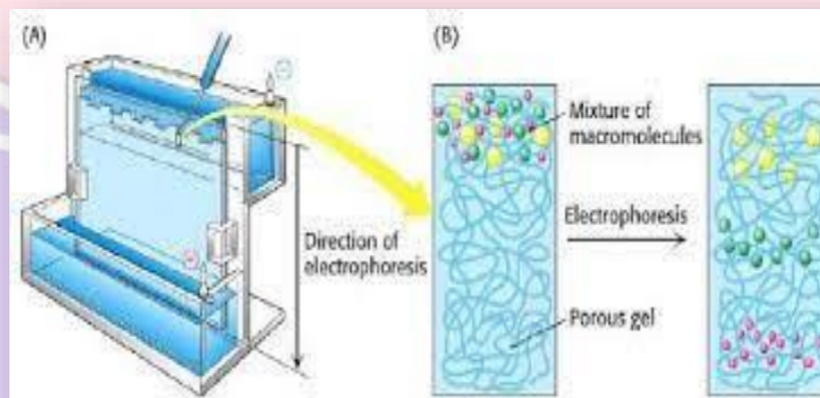
Isomerasa



Es una de las enzimas industriales más importantes en el área de procesamiento de almidón

Enzimas

Purificación de enzimas a partir de alimentos



Para extraer las enzimas de las células que las contienen, es necesario dividir finamente el tejido, por medio de un homogeneizador o una licuadora.

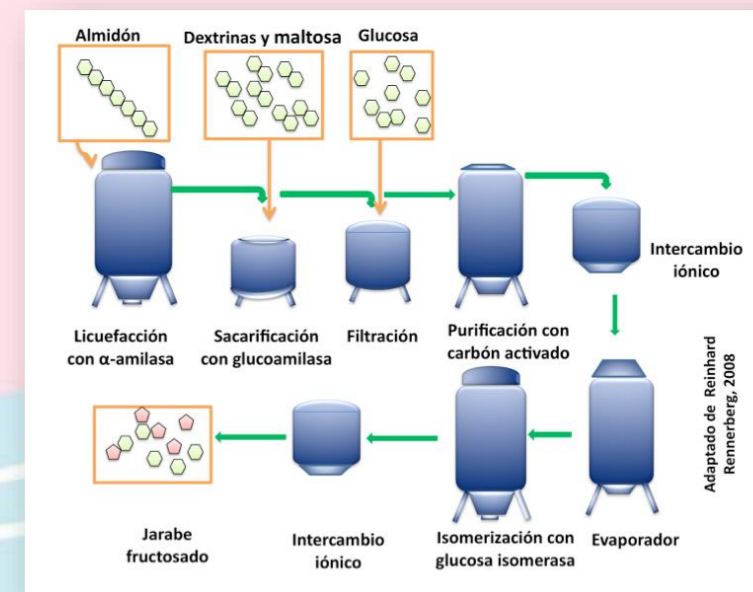
Enzimas como reporteros bioquímicos del procesamiento de alimentos

La presencia o la ausencia de algunas enzimas en particular se relaciona con una determinada condición microbiológica o química de un producto



Por ejemplo, la pasteurización es un proceso térmico que se han diseñado para la eliminación de enzimas o microorganismos

Producción industrial de enzimas a través de los 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

Bibliografía

<https://gourmetdemexico.com.mx/bebidas/que-es-el-malteado/>

http://es.swewe.net/word_show.htm/?83057_1&Inulinasa

https://es.123rf.com/photo_14286028_invertasa-un-enzima-que-cataliza-la-hidr%C3%B3lisis-de-desglose-tabla-sacarosa-estructura-molecular-az%C3%BAcar-3d.html

<https://www.soportetextil.com/product/enzimas/pectinasa/>

https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182014000400014

<https://www.lifeder.com/oxidorreductasas/>

<https://www.lifeder.com/catalasa/>

<https://www.funcion.info/transferasa/>

<https://www.lifeder.com/isomerasas/>

<https://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/227016-Pasteurizar-para-garantizar-la-seguridad-alimentaria.html>

<http://www.revista.unam.mx/vol.15/num12/art96/>

Universidad del Sureste 2022. Antología de Química de los alimentos. PDF. Recuperado el 11 de marzo de 2022

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>