

2022

Proteínas funcionales en el metabolismo



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MEDICINA HUMANA

ALUMNO: JOSE CARLOS CRUZ CAMACHO

CATEDRATICO: DR. JOSE MIGUEL RICALDI CULEBRO

MATERIA: BIOQUIMICA

TRABAJO: SUPER NOTA "PEPSINA"

SEMESTRE: PRIMER SEMESTRE

GRUPO:"A"

FECHA DE ENTREGA:

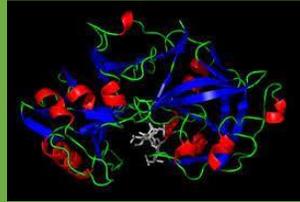
11/OCTUBRE/2022

jose carlos cruz camacho

Dr. Jose miguel ricaldi Culebro

11-10-2022

PEPSINA



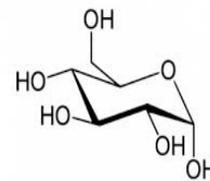
por lo tanto, una peptidasa. Es una de las tres peptidasas principales del aparato digestivo humano, junto con la tripsina y la quimotripsina.

1 ¿Qué es?

La pepsina es una enzima digestiva que se crea en el estómago y que hidroliza las

2 ¿Dónde se encuentra?

en el estómago



3. síntesis

se sintetiza en el estómago. Este compuesto es un zimógeno o proenzima inactiva, que contiene 44 aminoácidos "extras", en comparación con la enzima real.

4. función

La pepsina se dedica a romper las proteínas, pero al estar compuesta por aminoácidos, esta enzima también es una proteína en sí misma.

Alimentos que contiene pepsina

- 1 piña
- 2 papaya
- 3 aguacate
- 4 kiwi

5. ¿Cuál es el pH óptimo de la enzima pepsina?

1.0 de pH



BIBLIOGRAFIA

<https://blog.genesis.es/siete-alimentos-que-contienen-enzimas-digestivas-de-manera-natural/>

<https://www.química.es/enciclopedia/Pepsina.html>

<https://psicologíaymente.com/salud/pepsina>