

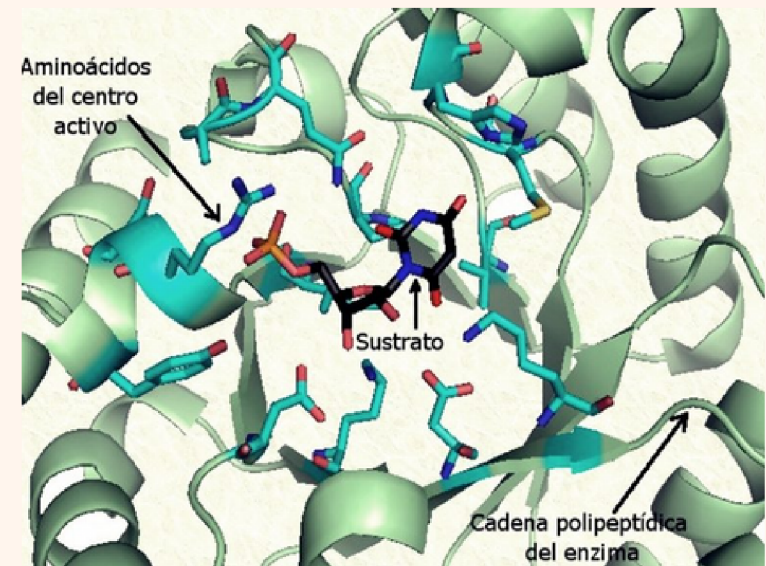


BIOQUIMICA

1° SEMESTRE
UNIDAD III
ENZIMAS

ALUMNA: JENNIFER GONZALEZ
SANTIZ

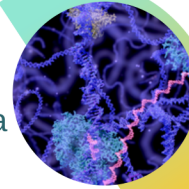
DOCENTE: LEYBER BERSAIN
MARTINEZ VAZQUEZ



ENZIMAS

ASPECTOS GENERALES

Son macromoléculas nitrogenadas biológicas con función específica. La mayoría son proteínas.



- Incrementan la velocidad de la reacción sin alterar la constante de equilibrio.
- Se recuperan intactas después de catalizar la reacción.
- Poseen alto grado de especificidad por el sustrato; ya que catalizan solo un tipo de reacción química.
- Un mismo compuesto puede ser sustrato de varias enzimas, que lo modifican de distinta forma.

CINETICA ENZIMATICA Y ACTIVIDAD ENZIMATICA

CINETICA: se mide el efecto de la concentración inicial de sustrato sobre la velocidad inicial de la reacción, manteniendo la cantidad y velocidad de la enzima constante.

ACTIVIDAD: es una manera de expresar la cantidad de la enzima presente en un momento determinado. Indica la cantidad de sustrato transformado en producto, por la acción catalítica de la enzima por unidad de tiempo.

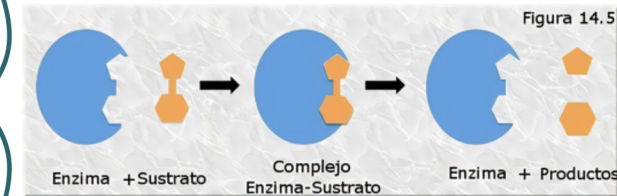


Figura 14.5

CLASIFICACION Y ESTRUCTURA

CLASIFICACIÓN:

- Oxidorreductasas
- Transferasas
- Hidrolasas
- Liasas
- Isomerasas
- Ligasas

ESTRUCURA

- son proteínas globulares, pudiendo estar formadas únicamente por cadenas polipeptídicas o contener
- Según su estructura, se pueden diferenciar dos tipos de enzimas:
- **Holoproteínas**, enzimas formadas solamente por polipéptidos
 - **Holoenzimas**, enzimas formadas por la asociación de una parte polipeptídica o apoenzima y de una parte no polipeptídica o cofactor.