

Las enzimas

Qué son?

son compuestos que producen un cambio químico específico en todas las partes del cuerpo

que consumimos el cuerpo los puede La coagulación de la sangre es otro ejemplo del trabajo de las enzimas

Actividad enzimática

En estas reacciones, las **enzimas** actúan sobre unas moléculas denominadas sustratos, las cuales se convierten en moléculas diferentes denominadas productos.

Los ensayos enzimáticos son métodos de análisis químico para medir actividades enzimáticas

Cinética enzimática.

La **cinética enzimática** estudia la velocidad de las reacciones químicas que son catalizadas por las enzimas. El estudio de la cinética y de la dinámica

Los factores físicos que modifican la actividad de la **enzima** son los siguientes: Concentración del sustrato. Concentración de la **enzima**

Clasificación

Las enzimas se clasifican en base a la **reacción específica que catalizan**, de la siguiente manera:
Oxidoreductasas. Catalizan reacciones de óxido-reducción, o sea, transferencia de electrones o de átomos de hidrógeno de un sustrato a otro. Ejemplo de ellas son las enzimas deshidrogenasa y c oxidasa.

1. Oxidoreductasas
Son las enzimas que catalizan reacciones de oxidación-reducción, como la oxidación de alcohol a aldehído y de aldehído a ácido.
2. Transferasas
Transferen un grupo funcional (como azúcar, un fosfato o un grupo amino) de un sustrato a otro.
3. Hidrolasas
Catalizan la hidrólisis (rotura) de enlaces de tipo C-C, C-O, C-N, entre otros, en procesos de la digestión.
4. Lisasas
Son las enzimas que descomponen los enlaces de la cadena de polímeros de aminoácidos, azúcares o nucleótidos en sus unidades básicas. Estas enzimas pueden ser de tipo endonuclease o exonuclease.
5. Lisasas
Catalizan la descomposición de grupos de átomos de una molécula en sus partes más simples.
6. Lisasas
Catalizan la rotura de los enlaces de tipo C-C, C-O, C-N, entre otros, en procesos de la digestión.