

LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

Nombre del Catedrático: Sergio Chong Velázquez

Nombre de la alumna: Citlaly Jaqueline Paz Cruz

Materia: BIOQUIMICA

Trabajo: Cuadro sipnotico

Tema: Enzimas y Glucolisis

Facultad: Médico Veterinario y Zootecnia

Fecha: 12 de Octubre del 2022



ENZIMAS Y GLUCOLISIS

GLUCOLISIS

La glucólisis o glicólisis es una ruta metabólica que sirve de paso inicial para el catabolismo de carbohidratos en los seres vivos. Consiste fundamentalmente en la ruptura de las moléculas de glucosa mediante la oxidación de la molécula de glucosa, obteniendo así cantidades de energía química aprovechable por las células.

consiste en una serie de diez reacciones químicas enzimáticas consecutivas, que transforman una molécula de glucosa ($C_6H_{12}O_6$) en dos de piruvato ($C_3H_4O_3$), útiles para otros procesos metabólicos que siguen aportando energía al organismo.

Las funciones principales de la glucólisis son simples: la obtención de energía bioquímica necesaria para los distintos procesos celulares. Gracias al ATP obtenido de la ruptura de la glucosa, numerosas formas de vida consiguen la energía para subsistir o para disparar procesos químicos mucho más complejos

Esta serie de procesos puede ocurrir en presencia o en ausencia de oxígeno, y se da en el citosol de las células, como parte inicial de la respiración celular. En el caso de las plantas, forma parte del ciclo de Calvin.

La glucólisis es un proceso importantísimo en el campo de la bioquímica. Por un lado tiene una gran importancia evolutiva, ya que es la reacción base para la vida cada vez más compleja y para el sostén de la vida celular.

ENZIMAS Y GLUCOLISIS

Las enzimas digestivas son moléculas creadas por nuestro cuerpo que se encargan de romper los polímeros presentes en los alimentos en moléculas más pequeñas para que puedan ser absorbidas con facilidad. En otras palabras: las enzimas son esenciales para una digestión sana.

Existen varios tipos de enzima

Las digestivas resultan esenciales para que los alimentos se digieran y absorban correctamente.

Regulan la degradación de proteínas, hidratos de carbono y grasas, que son moléculas grandes, para que se descompongan en otras más pequeñas y los nutrientes puedan pasar al torrente sanguíneo

Cada enzima tiene una función específica: algunas se encargan al transporte de nutrientes, otras a la eliminación de desechos tóxicos o a la purificación de la sangre en el hígado o la nutrición del cerebro

Beneficios de las enzimas digestivas

- Ayudan a la digestión y reducen la denominada "acidez".
- Reducen la sensación de hinchazón y gases.

Mejora la digestión de los productos lácteos

Disminuyen las alergias alimentarias debido a la buena digestión de las proteínas.
Mejoran las condiciones de hernia de hiato y de las úlceras.

Las amilasas, segregadas en las glándulas salivales y el páncreas, degradan los hidratos de carbono: las lipasas del páncreas y el intestino descomponen las grasas.

El tripsinógeno (estómago) y las pepsinas (páncreas) digieren las proteínas. En el intestino delgado hay enzimas más específicas, como las lactasas, que degradan la lactosa

ENZIMAS