

**ACTIVIDAD 3,
CUADRO SINOPTICO**



"ENZIMAS"

ASIGNATURA: QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

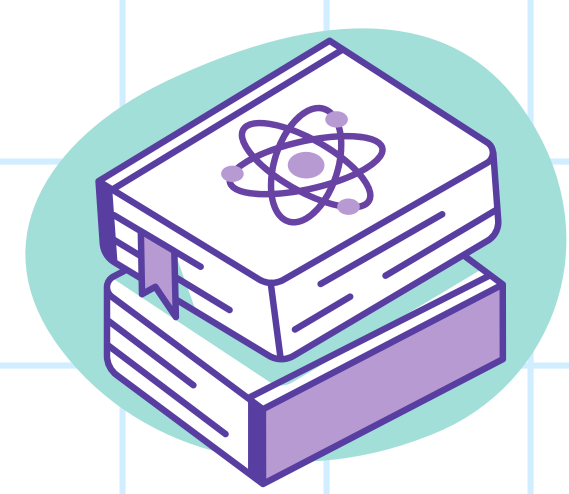
PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA

2DO. CUATRIMESTRE

11/02/23





ENZIMAS

Enzima

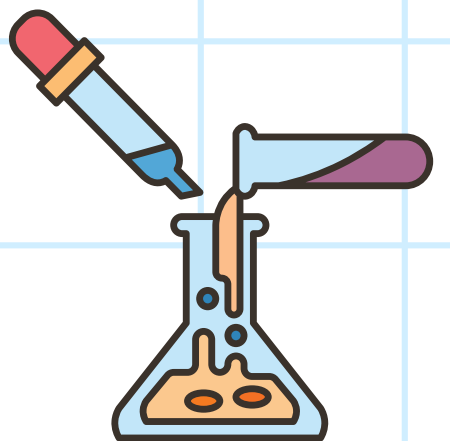
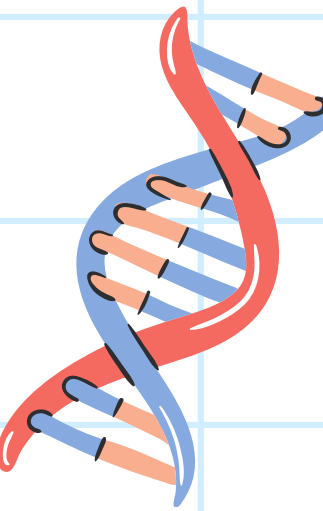
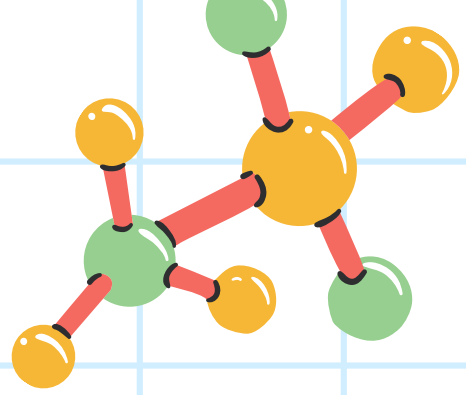
Proteína que actúa como catalizador biológico, llevando a cabo reacciones bioquímicas a muy altas velocidades

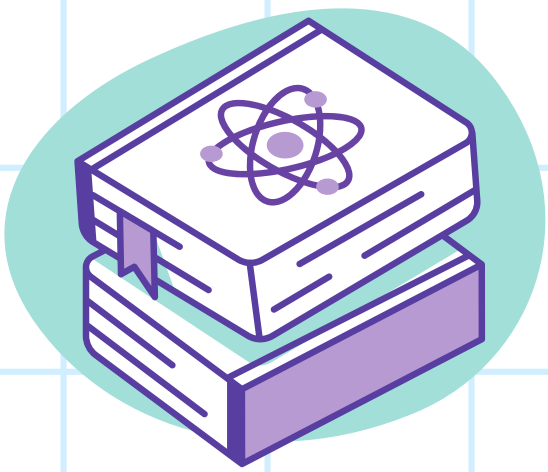
Función

Responsables de algunos cambios químicos que sufren los alimentos (oxidación o maduración)

Integración

Las enzimas están integradas por una parte de naturaleza proteínica y otra que no lo es



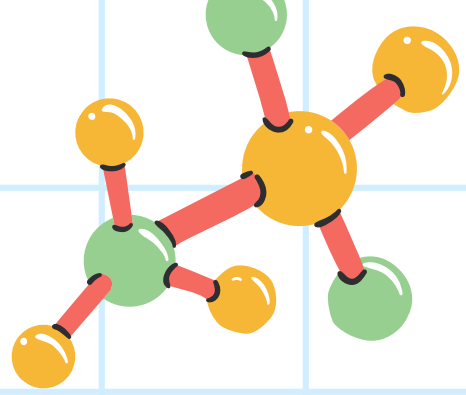


ENZIMAS

Se clasifican

- Lipasas
- Lipasas vegetales
- Lipasas animales
- Lipasas microbianas
- Oxirreductacasa
- Glucosa oxidasa
- Catalasa
- Lipoxigenasas
- Transferasas
- Isomerasas

Cada enzima tiene diferentes funciones

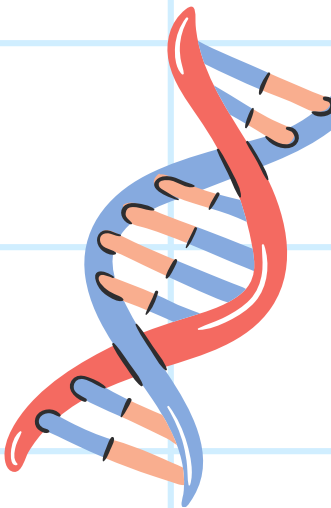


Inmovilizacion

Las células se inmovilizan en un soporte de manera que el sustrato se vaya transformando continuamente sin que se pierda la enzima

Métodos comunes

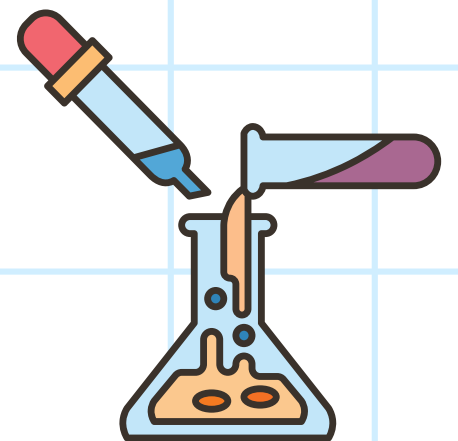
Absorción en soportes poliméricos, como los de polivinilo y de poliacrilamida;

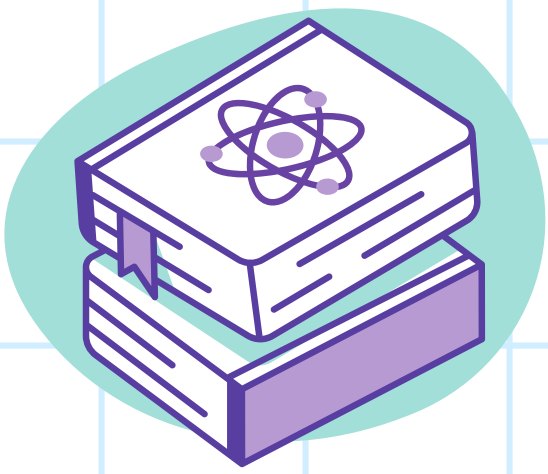


Purificación

La purificación de las enzimas con método de precipitación fraccionada recurre a diversos procedimientos

El cambio de pH quita las nucleoproteínas y el material grueso





ENZIMAS

Procesamiento de alimentos

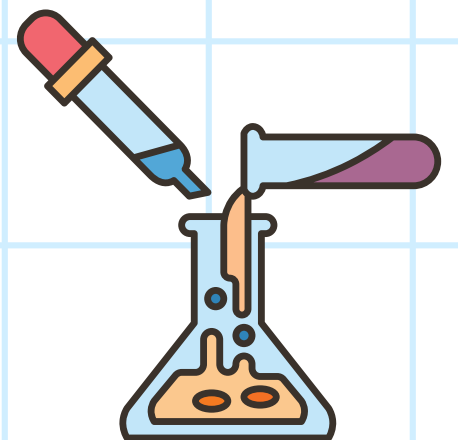
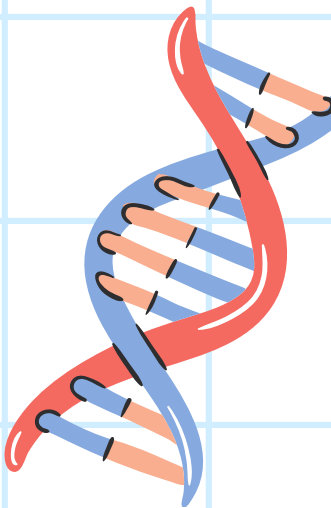
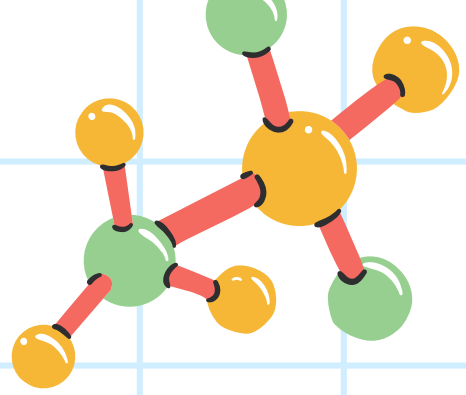
La presencia o la ausencia de algunas enzimas en particular se relaciona con una determinada condición microbiológica o química de un producto.

La pasteurización y el escaldado son procesos térmicos que se han diseñado para la eliminación de ciertas enzimas o microorganismos.

Producción industrial de enzimas en 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

En el área de alimentos, las enzimas juegan un papel destacado, dado que muchas reacciones catalizadas por éstas se llevan a cabo en los alimentos o en procesos alimentarios,



BIBLIOGRAFIA:

**Universidad del Sureste.2023.
Antologia de Quimica de los alimentos.PDF**