

Química de los Alimentos

ENZIMAS

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY.

ALUMNA: MIRIAM ALEJANDRA GARCÍA ALFONZO.

Licenciatura en Nutrición.

ENZIMAS

¿Qué es?

Son proteínas que actúan como catalizador biológico.

Para

Llevar a cabo reacciones bioquímicas con mayor rapidez sin alterar nada.

En industria alimentaria

Función

- Facilitan la fabricación.
- Mejoran el aroma.
- Estabilizan la calidad de los alimentos.

Origen

Origen

Vegetal

Biomelina, papina, ficina, mirosinasas, alinasas, pectinasas.

Animal

Lipazas, proteasas, latepsinas, etc.

Clasificación

1. Oxidoreductasas.
2. Transferasas.
3. Hidrolasas.
4. Liasas.
5. Isomerasas.
6. Ligasas.

BIBLIOGRAFÍA

- Universidad del Sureste (2023), Antología de Química de los Alimentos (pp 71-98), recuperado el 09 de Marzo del 2023. *956bc6f123583ab181e0ed59aba50f50-LC-LNU203 QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS.pdf (plataformaeducativauds.com.mx)
- Arbor Revistas (1958).
https://arbor.revistas.csic.es/index.php/arbor/article/view/1958/En_la_industria_alimentaria