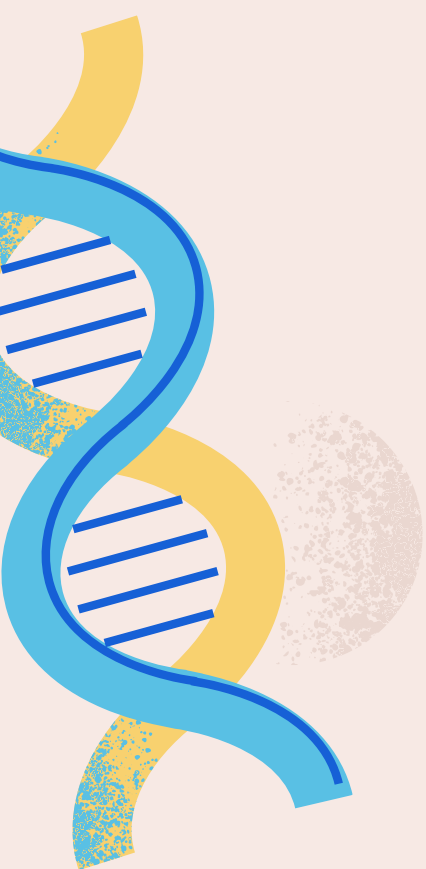


**LICENCIATURA
EN NUTRICIÓN**

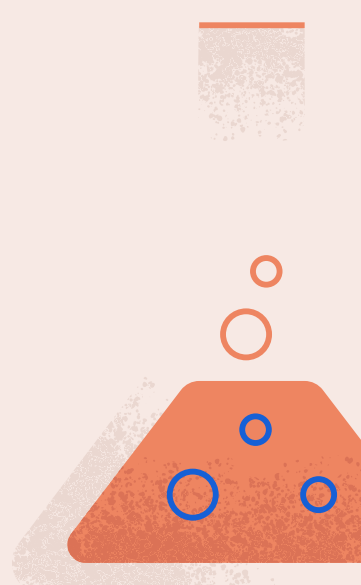
**INFOGRAFÍA ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE LOS
ALIMENTOS**

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

}ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA



12 DE MARZO, 2023



ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Las enzimas son conocidas como catalizadores biológicos, es decir, son proteínas que tienen la capacidad de aumentar o acelerar ciertas reacciones químicas.

Una función importante es que ayudan a descomponer nutrientes en compuestos más simples, por ejemplo, convierten el almidón en azúcares sencillos. Realizan actividades antimicrobianas, procesos de maduración y son usadas para la conservación de los alimentos.

INDUSTRIA	ENZIMAS	USOS
LÁCTEA	TRIPSINALACTASA	ENMASCARA EL GUSTO A ÓXIDO.FABRICACIÓN DE LECHE P ELACTOSADA, EVITA LA CRISTALIZACIÓN DE LECHE CONC NTRADA.
QUESERÍA	QUIMOSINA (RENINA)LACTASALIPASA	COAGULACIÓN DE LAS PROTEÍNAS DE LA LECHE (CASEÍNA).INFLUENCIA EN EL SABOR Y ACELERACIÓN DE LA MADURACIÓN.
HELADOS	LACTASAGLUCOSA-ISOMERASA	EVITA LA TEXTURA "ARENOSA" PROVOCADA POR LA CRISTALIZACIÓN.PERMITE LA UTILIZACIÓN DE JARABES DE ALTA FRUCTOSA.
CÁRNICAS	PAPAÍNAFISCIABROMELINA	ABLANDAMIENTO DE CARNES.PRODUCCIÓN DE HIDROLIZADOS.
PANIFICACIÓN	AMILASALASALACTASA	MEJORA LA CALIDAD DEL PAN.DISMINUYE LA VISCOSIDAD DE LA PASTA.PRODUCE UNA MIGA MUY BLANCA.MEJORA LA COLORACIÓN DE LA SUPERFICIE.
CERVAZOS	AMILASAPAPAÍNAPEPSINA	USADAS PARA LICUAR LA PASTA DE MALTA.EVITAN LA TURBIDEZ DURANTE LA CONSERVACIÓN DE CIERTOS PRODUCTOS.

FUENTE CONSULTADA:

THE ROLE OF ENZYMES IN FOOD, 2020, SCIENCE FOR HEALTHIER FOOD, [HTTPS://KHNI.KERRY.COM/NEWS/ARTICLES/ENZYMES-IN-FOOD-AND-NUTRITION/](https://khni.kerry.com/news/articles/enzymes-in-food-and-nutrition/)