

**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE**

INFOGRAFIA

TRABAJO

QUIMICA DE LOS

ALIMENTOS

MATERIA

MARIO PEREZ

ALUMNO

ENRIQUE EDUARDO

ARREOLA JIMENEZ

DOCENTE

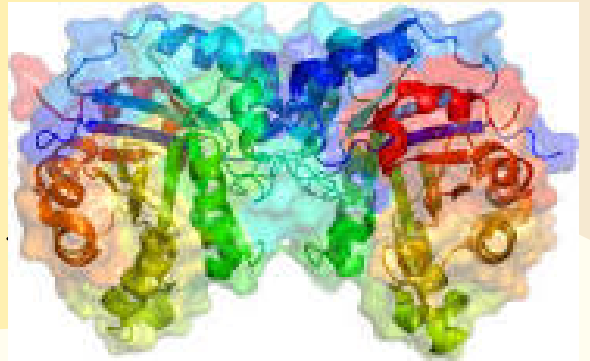
2DO Nutricion

CARRERA

INFOGRAFIA ENZIMAS

que son las enzimas

Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico específico en todas las partes del cuerpo. Por ejemplo, pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo los pueda usar. La coagulación de la sangre es otro ejemplo del trabajo de las enzimas.



cuales son las 6 clases de enzimas

- Oxidoreductasas. estas enzimas están implicadas en oxidaciones y reducciones de sus sustratos. ...
- Transferasas. estas enzimas catalizan la transferencia de un grupo particular de un sustrato a otro. ...
- Hidrolasas. estas enzimas producen hidrólisis. ...
- Liasas. ...
- Isomerasas. ...
- Ligasas.



importancia de las enzimas

Las enzimas son catalizadores de los procesos biológicos y de las reacciones espaciales. A diferencia de los catalizadores químicos, pueden actuar como reguladores de la velocidad de una reacción.



como se producen las enzimas

Las enzimas se obtienen de microorganismos (bacterias, hongos o levaduras) seleccionados por screening y, posteriormente, cultivados por fermentación (en matraz o reactor). A partir de los caldos de cultivo se procede a la purificación de la enzima que cataliza la reacción de interés.



enfermedades relacionadas con las enzimas

- Hipercolesterolemia familiar.
- Enfermedad de Gaucher.
- Síndrome de Hunter.
- Enfermedad de Krabbe.

- Enfermedad de la orina con olor a jarabe de arce.
- Leucodistrofia metacromática.

Encefalopatía mitocondrial, acidosis láctica y episodios similares a un accidente cerebrovascular.



enzimas digestiva

Las enzimas digestivas son moléculas fabricadas por nuestro cuerpo que descomponen los polímeros de los alimentos en moléculas más pequeñas para que puedan absorberse fácilmente. En otras palabras: las enzimas son esenciales para una digestión saludable.

