



UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

BIOTECNOLOGIA

CUADRO SINOPTICO DE ENZIMAS"

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 05 DE JULIO DEL 2023

ENZIMAS

¿QUE ES?

SON PROTEINAS COMPLEJAS QUE PRODUCEN UN CAMBIO QUIMICO ESPECIFICO EN TODAS LAS PARTES DEL CUERPO.

LAS ENZIMAS SE RELACIONAN CON LA ACTIVACION DE OTROS NUTRIENTES HACIENDO QUE ESTOS SEAN MAS APROVECHABLES POR NUESTRO ORGANISMO.

UNA FUNCION IMPORTANTE ES QUE AYUDAN A DESCOMPONER NUTRIENTES EN COMPUESTOS MAS SIMPLES, POR EJEMPLO, CONVIERTEN EL ALMIDON EN AZUCARES SENCILLOS

EN LOS ALIMENTOS

SE RELACIONAN CON LA ACTIVACION DE OTROS NUTRIENTES HACIENDO QUE ESTOS SEAN MAS APROVECHABLES POR NUESTRO ORGANISMO.

CLASIFICACION DE ENZIMAS EN LOS ALIMENTOS

CARNICAS

- PAPAINE
- FISCINA
- BROMELINA

HELADOS

- LACTASA
- GLUCOSA-ISOMERASA

PANIFICACION

- AMILASA
- PROTEASA
- LIPOXIDASA
- LACTASA

CERVECERIA

- AMILASA
- PAPAINE
- PEPSINA

CLASIFICACION DE ENZIMAS

OXIDOREDUCTASAS

TRANSFERENCIA DE ELECTRONES (IONES HIDRURO O ATOMOS DE H)

TRANSFERASAS

REACCIONES DE TRANSFERENCIA DE GRUPOS

HIDROLASAS

REACCIONES DE HIDROLISIS (TRANSFERENCIA DE GRUPOS FUNCIONALES AL AGUA)

REACCIONES DE HIDROLISIS

(TRANSFERENCIA DE GRUPOS FUNCIONALES AL AGUA)

LIASAS

ADICION DE GRUPOS A DOBLES ENLACES, O FOMNACION DE DOBLES ENLACES POR ELIMINACION DE GRUPOS

ISOMERASAS :

TRANSFERENCIA DE GRUPOS DENTRO DE MOLECULAS DANDO FORMAS ISOMERICAS

LIGASAS

FORMACION DE ENLACES O-C, C-S, C-O Y C-N MEDIANTE REACCIONES DE CONDENSACION ACOPLADAS A LA ROTURA DE ATP O A UN COFACTOR SIMILAR