

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MARIO PEREZ MARTINEZ



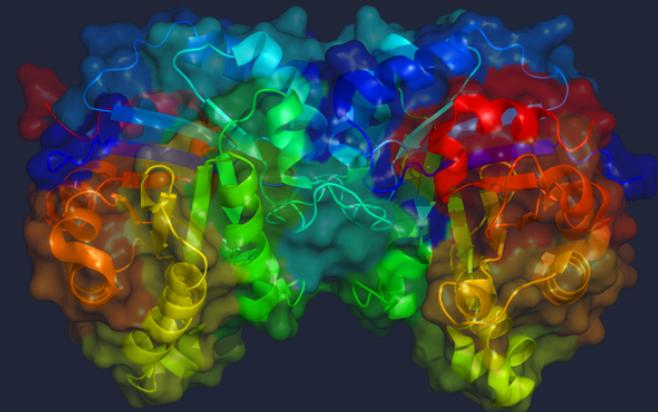
BIOQUIMICA

ING. ARREOLA JIMENEZ

CUADRO SINOPTICO

ENZIMAS

NUTRICION



enzimas

DEFINICION ENZIMAS

Una sustancia que acelera una reacción química, y que no es un reactivo, se llama catalizador.

Estas generalmente son proteínas, aunque algunas moléculas de ácido ribonucleico (ARN) también actúan como enzimas.

Clasificación de las enzimas (deshidrataras, hidrológicas,salicinas

Las enzimas hoy en día son ampliamente conocidas y de hecho aprovechadas por diversas industrias humanas (alimentos, químicos, agricultura, petróleo, etc.)

Las enzimas se componen de proteínas globulares de tamaño muy variable: desde monómeros de 62 aminoácidos, hasta enormes cadenas de alrededor de 2500

Propiedades de las enzimas

Las enzimas funcionan al unirse a las moléculas de reactivo y sostenerlas de tal manera que los procesos que forman y rompen enlaces químicos sucedan más fácilmente.

Están presentes en pequeñas cantidades. No tienen efecto sobre la termodinámica de la reacción. Tiene gran poder catalítico Son catalizadores en las reacciones químicas de los sistemas biológicos

BIBLIOGRAFIA

**ANTOLOGIA UDS MATERIA
BIOQUIMICA 3ER PARCIAL**