



PASIÓN POR EDUCAR

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**BIOQUÍMICA**

**CUADRO SINÓPTICO ENZIMAS**

**DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ**

**ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA**

**TERCER CUATRIMESTRE**

**JUNIO, 2023**

# ENZIMAS

## ¿QUÉ SON?

Catalizadores biológicos, es decir, son proteínas que tienen la capacidad de aumentar o acelerar ciertas reacciones químicas.

son proteínas "especialistas" y controlan TODAS las reacciones químicas de nuestro cuerpo. Hay **enzimas** en todo lo que está vivo.

## FUNCIONES

Descomponer nutrientes en compuestos más simples, por ejemplo, convierten el almidón en azúcares sencillos. Actividades antimicrobianas, procesos de maduración y también usadas para la conservación de alimentos.

Cada enzima actúa sobre una sustancia concreta, como una llave y una cerradura.

## INDUSTRIAS EN LAS QUE SE EMPLEAN

Industria de lácteos  
Industria Cárnica  
Cervecera  
Panadería

En lácteos, fabricación de leche deslactosada, también evita la cristalización de leche concentrada, y enmascara el gusto a oxido

## ISOMERASAS

Convierten una molécula en su variante geométrica tridimensional.

## OXIDOREDUCTASAS.

catalizan la transferencia de electrones desde una molécula donante a otra aceptora

## TRANSFERASAS.

Catalizan la transferencia de un grupo químico a otro

## HIDROLASAS

Actúan en reacciones de hidrólisis (ruptura de mol. orgánicas mediante moléculas de agua). ejemplo, la lactasa.

## LIGASAS.

Reacciones específicas de unión de sustratos, mediante la hidrólisis simultánea de nucleótidos de trifosfato tales como el ATP (piruvato carboxilasa).

## BIBLIOGRAFÍA

The Role of Enzymes in Food, 2020, Science for healthier food, <https://khni.kerry.com/news/articles/enzymes-in-food-and-nutrition/>