



ALUMNO: ARRIAGA NANDUCA JOSE MANUEL

DOCENTE: ING ARREOLA JIMENEZ EDUARDO ENRIQUE

ASIGNATURA: BIOQUIMICA

ACTIVIDAD: CUADRO SINOPTICO

18/11/2023

TAPACHULA DE CORDOVA Y ORDOÑEZ



ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

La cinética enzimática es el estudio de las velocidades de reacción catalizadas por enzimas y de los factores que afectan a las velocidades de reacción enzimática

CONCEPTO DE ENZIMA

La cinética enzimática es el campo de la bioquímica que se encarga de la medición cuantitativa de los índices de reacciones catalizadas por enzimas, y del estudio sistemático de factores que afectan estos índices

REGULACIÓN DE LA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

La capacidad catalítica de la reacción limitante en una vía metabólica es el producto de la concentración de moléculas de enzima y su eficiencia catalítica intrínseca.

PROPIEDADES DE LAS ENZIMAS

Los enzimas son catalizadores muy potentes y eficaces, químicamente son proteínas. Como catalizadores, los enzimas actúan en pequeña cantidad y se recuperan indefinidamente

ENERGÍA LIBRE DE GIBBS

La constante K_m de Michaelis es la concentración de sustrato a la cual v es la mitad de la velocidad máxima ($V_{máx}/2$) alcanzable a una concentración particular de enzima

CLASIFICACIÓN DE LAS ENZIMAS

- Oxidoreductasas. Son las enzimas que catalizan reacciones de oxidoreducción.
- 2.- Transferasas. Transfieren un grupo funcional -por ejemplo, un metilo o un grupo fosfato- de un compuesto a otro. ...
 - 3.- Hidrolasas. ...
 - 4.- Liasas.
 - 5.- Isomerasas. 6.- Ligasas.

CARBOHIDRATOS Y SU METABOLISMO

El metabolismo de los carbohidratos comienza en la boca, donde la enzima amilasa salival comienza a descomponer los azúcares complejos en monosacáridos

