



ENZIMAS

MENDEZ URREA MARTHA ISABEL

DR. Lopez Cadenas Jorge Arturo

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Bioquímica

Licenciatura en Enfermería

Tapachula, Chiapas

03 de Diciembre del 2023

* ENZIMAS

* CONCEPTOS

Son proteínas complejas que producen un cambio químico específico. Por ejemplo, pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo los pueda usar.

Las enzimas son proteínas que aceleran la velocidad de una reacción química específica en la célula. La enzima no se destruye durante la reacción y se utiliza una y otra vez.

Las enzimas se encuentran en:

- *La sangre.
- *Los líquidos intestinales.
- *La boca (saliva).
- *El estómago (jugo gástrico).

* PROPIEDADES QUÍMICAS

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

Las enzimas son proteínas, polímeros formados por aminoácidos covalentemente unidos entre sí, que catalizan en los organismos una gran variedad de reacciones químicas.

Las enzimas disminuyen la energía de activación de una reacción, es decir, la cantidad de energía necesaria para que ocurra una reacción.

* CLASIFICACIÓN

Las enzimas para investigación pueden clasificarse según distintos criterios como el origen de las mismas (bacterianas, animales, vegetales, etc.)

Se clasifican en 7 clases:

- *Oxidorreducción
- *Transferencia de grupos
- *Hidrólisis
- *Ruptura de enlaces
- *Isomerización
- *Formación de enlaces
- *Translocación de solutos

Oxidoreductasas.
Transferasas.
Hidrolasas.
Liasas.
Isomerasas.
Ligasas