NFOGRAFÍA :”LA IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”.

GARCIA ROBLES XIMENA CAROLINA

PATRICIA DEL ROSARIO LUNA GUTIERREZ

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

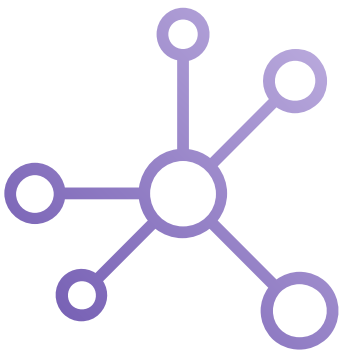
química de los alimentos

Tapachula, Chiapas

09 de marzo de 2024

ENZIMAS

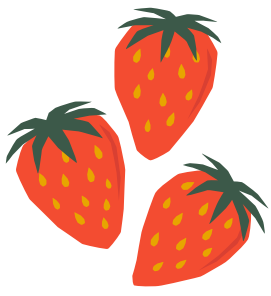
en la industria de alimentos.



Las enzimas

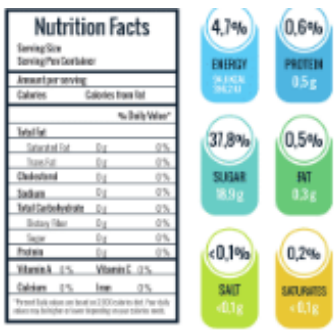
son proteínas que actúan como catalizadores en las reacciones químicas. Se encuentran en todos los seres vivos y desempeñan un papel esencial en muchos procesos, incluida la digestión, la respiración y la fermentación.

propósitos de las enzimas en la industria alimentaria



Mejorar la textura y el sabor de los alimentos.

Las enzimas pueden descomponer proteínas, carbohidratos y grasas en moléculas más pequeñas, mejorando la textura y el sabor de alimentos como la carne, el queso y la fruta.



Aumentar el valor nutricional de los alimentos.

Las enzimas ayudan a liberar nutrientes de los alimentos, haciéndolos más fáciles de digerir y absorber, como mejorar la disponibilidad del hierro en los cereales fortificados.

Prolongar la vida útil de los alimentos.

Las enzimas previenen la degradación de los alimentos disolviendo moléculas que causan oscurecimiento, enranciamiento y cambios indeseables, como alargar la vida útil de los jugos de frutas, productos horneados y productos de carbón.

ejemplos de cómo se utilizan las enzimas en la industria alimentaria:

En la elaboración del queso

Las enzimas se utilizan para coagular la leche, desarrollar el sabor y la textura del queso; la renina coagula la leche mientras que las lipasas y proteasas disuelven las grasas y proteínas, lo que da como resultado diversos sabores y texturas.

En la elaboración de jugos de frutas

Las enzimas mejoran la claridad y el sabor del jugo al descomponer la pectina, una sustancia que le da a la fruta su textura sedosa, y la almidón, una sustancia que disuelve el alcohol en alcohol.