



Zunun Ruiz José Manuel

**L.N Luna Gutierrez Patricia del
Rosario**

Universidad Del Sureste

Licenciatura en Nutrición

Química de los Alimentos

Tapachula Chiapas

8 de marzo del 2024

ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Enzimas más utilizadas en la industria

Las enzimas industriales más utilizadas son carbohidrasas, proteasas y lipasas, aunque también se emplean oxidorreductasas e isomerasas. La mayoría de estas enzimas son de origen microbiano, y solo unas pocas proceden de animales o vegetales superiores.



condiciones se utilizan las enzimas en la industria?

Las condiciones requeridas son específicas para cada enzima y para el tipo de alimento.

- > temperatura
- > ph
- > concentración de sales
- > cofactores
- > ausencia de inhibidores



Algunos ejemplos en la utilización de enzimas son:

Industria Láctea

La industria láctea es un sector de la industria que tiene como materia prima la leche procedente de animales (por regla general vacas). En este apartado se van a estudiar las principales enzimas utilizadas en la obtención de diferentes productos lácteos, como son la lactasa, lipasa, tripsina, pepsina y renina.



Industria de alimentos funcionales

La industria de alimentos funcionales es un segmento de la industria alimentaria encargada de la producción y comercialización de alimentos con características favorables para la salud humana.

Las enzimas pueden mejorar la textura y sabor de los alimentos al descomponer proteínas y carbohidratos en componentes más pequeños. Esto puede hacer que los alimentos sean más suaves y cremosos, así como mejorar su sabor.



Industria Aceitera

La industria aceitera corresponde a la actividad económica que involucra la producción, empaque, conservación y comercialización del aceite.

La enzima cataliza la conversión entre los grasas y aceites a componentes soluble en agua que puede estar degradado más fácilmente. Grasas animales y aceites vegetales están hecho de ésteres glicéridos(triglicéridos). Lipasa catalizan la degradación de triglicéridos a formas mas soluble en agua: glicerol y ácido graso.

