

Universidad del Sureste



L.N. Luna Gutiérrez Patricia del Rosario

López Bautista Joseph Alexis

Licenciatura en Nutrición

Química de los Alimentos

2do Cuatrimestre

Importancia de las enzimas en la Industria

Tapachula Chiapas, a 06 de marzo de 2024

IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS

En la industria alimentaria

PRINCIPALES ENZIMAS

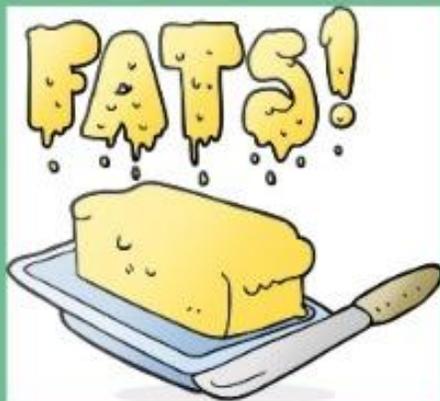


ENZIMAS AMIOLITICAS

Se utilizan en la producción de alimentos como pan, cerveza y whisky, descomponen los carbohidratos complejos en azúcares más simples para facilitar la fermentación.

ENZIMAS PROTEOLÍTICAS

Se utilizan en la producción de alimentos como queso y carne, estas enzimas descomponen las proteínas en aminoácidos más pequeños, lo que mejora la textura y sabor del producto final.



ENZIMAS LIPOLÍTICAS

Se utilizan en la producción de alimentos como margarina y otros productos con alto contenido de grasa, descomponen las grasas en ácidos grasos más simples para facilitar la producción del producto final.

• BENEFICIOS DE LAS ENZIMAS

REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS

Al mejorar la textura y el sabor de los alimentos, las enzimas pueden reducir la cantidad de alimentos que se desperdician debido a que no cumplen con las expectativas del consumidor.



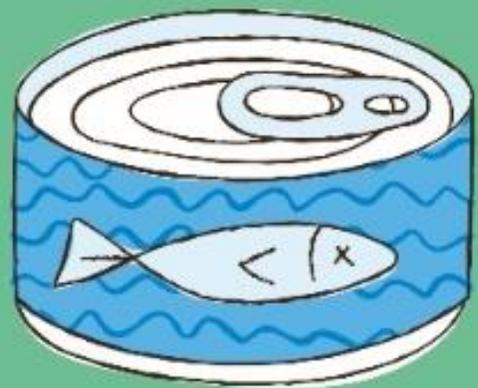
MEJORA DE LA TEXTURA Y SABOR

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.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Las enzimas también pueden ayudar a conservar los alimentos al descomponer ciertas sustancias que pueden acelerar el deterioro de los alimentos.



Link-ografía

<https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/como-las-enzimas-revolucionan-la-produccion-de-alimentos/#:~:text=Beneficios%20de%20las%20enzimas%20en,as%C3%AD%20como%20mejorar%20su%20sabor.>