



INFOGRAFÍA “LA IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS”

ANTONIO NIÑO VIVIANA

L.N. Luna Gutiérrez Patricia

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Química de los alimentos

Tapachula, Chiapas

06 de marzo del 2024

IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

¿QUE SON LAS ENZIMAS?

1



Son proteínas que actúan como catalizadores en las reacciones químicas que ocurren en los alimentos. En otras palabras, aceleran estas reacciones sin ser consumidas en el proceso

EJEMPLOS DE ENZIMAS EN LA INDUSTRIA.

- CARBOHIDRASAS
- PROTEASAS
- LIPASAS
- OXIDORREDUCTASAS
- ISOMERASAS

2



3 IMPORTANCIA

Modificación de la textura:

- Ablandamiento de carnes
- Mejora de la textura del pan
- Obtención de cremas más suave

Mejora del sabor y aroma:

- Potenciación del sabor del queso
- Eliminación de sabores amargos.
- Desarrollo del aroma en vinos y cervezas

Aumento del valor nutritivo:

- Mejora de la digestibilidad de las proteínas
- Liberación de vitaminas y minerales
- Enriquecimiento con prebióticos

Prolongación de la vida útil:

- Retraso del pardeamiento enzimático.
- Prevención de la rancidez.
- Mejora de la estabilidad de las proteínas.

Obtención de subproductos:

- Producción de jarabe de alta fructosa.
- Extracción de aceite.
- Obtención de proteínas.