



**IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

HERNÁNDEZ CHÁVEZ KEVIN FERNANDO

L.N. Luna Gutiérrez Patricia Del Rosario

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Química de los Alimentos

Tapachula, Chiapas

05 de Marzo de 2024

IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



¿QUÉ SON LAS ENZIMAS?

LAS ENZIMAS SON MOLÉCULAS GRANDES DE PROTEÍNAS QUE CATALIZAN REACCIONES QUÍMICAS EN LOS ALIMENTOS, TIENEN LA CAPACIDAD DE UNIR MOLÉCULAS Y SEPARARLAS PARA CREAR NUEVAS MOLÉCULAS. ADEMÁS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, LAS ENZIMAS SE UTILIZAN PARA ACELERAR LAS REACCIONES QUÍMICAS QUE OCURREN DE MANERA NATURAL EN LOS ALIMENTOS.

ENZIMAS AMILOLITICAS

SE UTILIZAN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS COMO PAN, CERVEZA Y WHISKY, DESCOMPONEN LOS CARBOHIDRATOS COMPLEJOS EN AZÚCARES MÁS SIMPLES PARA FACILITAR LA FERMENTACIÓN.

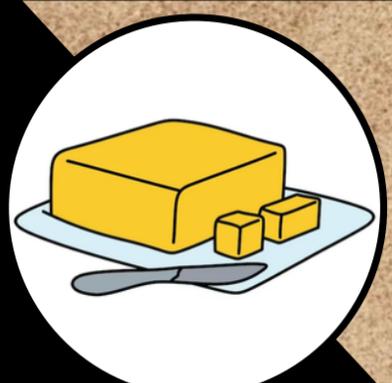


ENZIMAS PROTEOLÍTICAS

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.

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 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

LAS ENZIMAS TAMBIÉN NOS AYUDAN A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SE ENCARGAN DE DESTRUIR UNAS SUSTANCIAS LAS CUALES DESCOMPONEN LOS ALIMENTOS



REDUCE EL TIEMPO DE PRODUCCIÓN

LAS ENZIMAS PUEDEN ACELERAR EL PROCESO DE LAS REACCIONES QUÍMICAS QUE OCURREN DE MANERA NATURAL, EN LOS ALIMENTOS LO QUE NOS AYUDA A REDUCIR EL TIEMPO DE PRODUCCIÓN.



MEJORA LA TEXTURA Y EL SABOR

LAS ENZIMAS PUEDEN MEJORAR LA TEXTURA Y SABOR DE LOS ALIMENTOS AL DESCOMPONER PROTEÍNAS Y CARBOHIDRATOS EN COMPONENTES MÁS PEQUEÑOS.