



IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MARÍA JOSÉ ROMERO
MONROY

L. N. Luna Gutiérrez Patricia
del Rosario

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

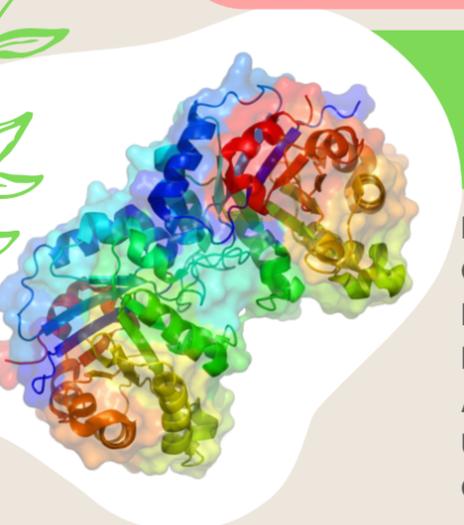
Licenciatura en Nutrición

Química de los Alimentos

Tapachula, Chiapas

05 de Marzo de 2024

Importancia de las enzimas EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



¿QUE 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.

ADEMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, LAS ENZIMAS SE UTILIZAN PARA ACELERAR LAS REACCIONES QUÍMICAS QUE OCURREN DE MANERA NATURAL EN LOS ALIMENTOS.

TIPOS DE ENZIMAS UTILIZADAS

- **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 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.

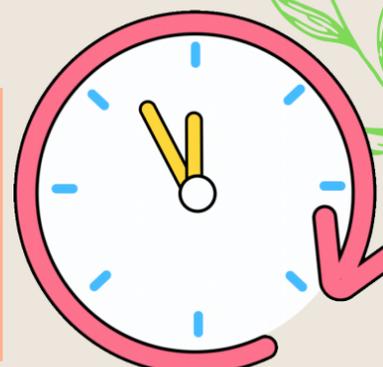


BENEFICIOS DE LAS ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



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.

REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE PRODUCCIÓN. LAS ENZIMAS PUEDEN ACELERAR LAS REACCIONES QUÍMICAS QUE OCURREN DE MANERA NATURAL EN LOS ALIMENTOS, LO QUE PUEDE REDUCIR SIGNIFICATIVAMENTE EL TIEMPO DE PRODUCCIÓN DE LOS MISMOS.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. LAS ENZIMAS TAMBIÉN PUEDEN AYUDAR A CONSERVAR LOS ALIMENTOS AL DESCOMPONER CIERTAS SUSTANCIAS QUE PUEDEN ACELERAR EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.