

Mi Universidad

super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Enzimas

Parcial II

Nombre de la Materia Química De los Alimentos

Nombre del profesor Luz Elena cervantes Monroy

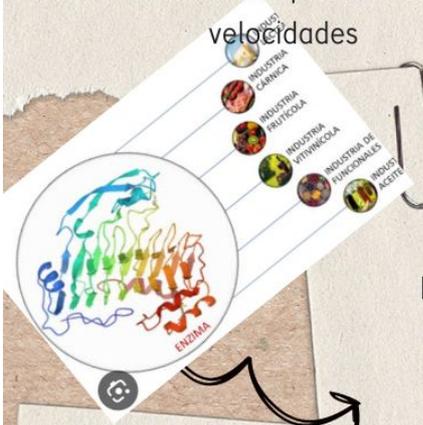
Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Segundo

ENZIMAS

¿Que es una enzima?

Una enzima es una proteína que actúa como catalizador biológico, llevando a cabo reacciones bioquímicas a muy altas velocidades

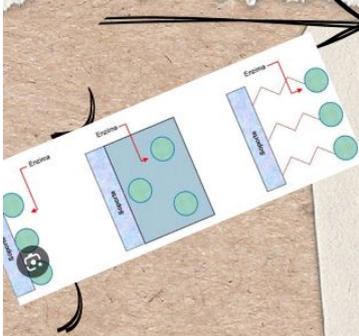


Enzimas en la industria de alimentos

En ella se encuentra, la Panificación, Inulinasa, Lactasa, La Invertasa, Las enzimas proteasas, La quimosina y Proteasas musculares

Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

:1. oxidorreducción; 2. transferencia de grupos; 3. hidrólisis; 4. ruptura de enlaces; 5. isomerización; 6. formación de enlaces; 7; translocación. Síntesis de fármacos, herbicidas, insecticidas y otros productos químicos, en la producción de biocombustibles alternativos al petróleo, o en la industria textil y de detergentes.



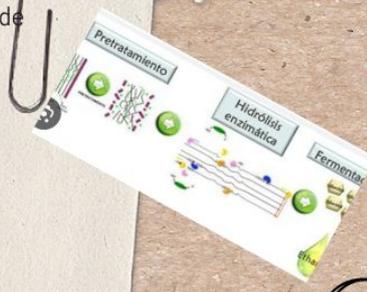
Enzimas inmovilizadas

enzimas libres unidas a una partícula sólida, confieren mayor rigidez y estabilidad a la estructura tridimensional de la proteína y se separan más fácilmente del resto de contenido de la biocatalización.

Purificación de enzimas a partir de alimentos

La purificación de las enzimas con método de precipitación fraccionada

recurre



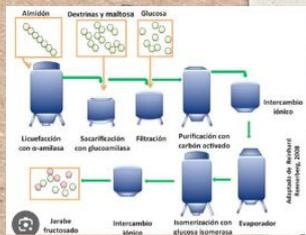
Enzimas como reporteros bioquímicos del procesamiento de alimentos

ayudan a descomponer nutrientes en compuestos más simples, por ejemplo, convierten el almidón en azúcares sencillos. Realizan actividades antimicrobianas, procesos de maduración y son usadas para la conservación de los alimentos.



Producción industrial de enzimas a partir de alimentos

Actualmente, las enzimas se consideran como aditivos en la industria de los alimentos que pueden modificar la apariencia, textura, valor nutricional, generar aromas y sabores, además de disminuir el tiempo de proceso.



Bibliografía

<https://www.uab.cat/web/detalle-noticia/la-utilizacion-de-enzimas-inmovilizadas-como-aceleradores-de-reacciones-quimicas-de-interes-industrial-1345680342040.html?noticiaid=1345788498856#:~:text=Las%20enzimas%20inmovilizadas%2C%20enzimas%20libres,de%20contenido%20de%20la%20biocatalizaci%C3%B3n.>

