



**NOMBRE DE LA ALUMNA: HILARY ARIADNE
GUILLÉN MALDONADO**

**NOMBRE DE LA PROFESORA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY.**

PARCIAL: UNIDAD 3

ACTIVIDAD: SUPER NOTA

**NOMBRE DE LA MATERIA: QUIMICA DE LOS
ALIMENTOS.**

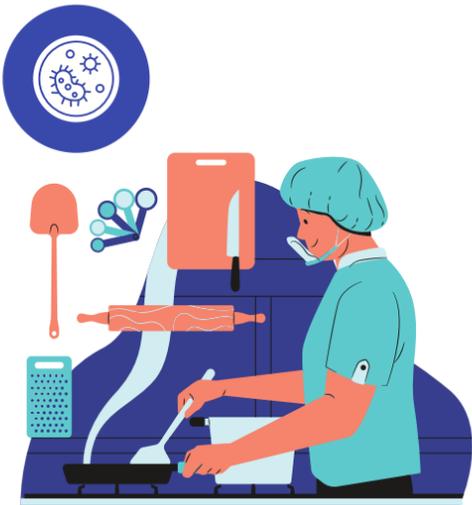
NOMBRE DE LA LICENCIATURA: NUTRICIÓN.

CUATRIMESTRE: 2DO, CUATRIMESTRE

ENZIMAS

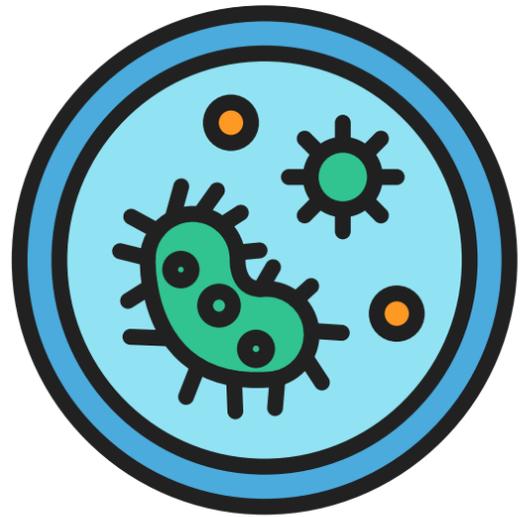
Enzimas en la industria de alimentos

1. Panificación
2. Inulinasa
3. Lactasa (β -galactosidasa o lactasa)
4. Invertasa
5. Enzimas proteasas o proteinasas
6. Quimosina
7. Proteasas musculares



Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

1. Lipasas vegetales
2. Lipasas animales
3. Lipasas microbianas
4. Oxirreductasa
5. Glucosa oxidasa
6. Catalasa
7. Lipoxigenasas
8. Transferasas
9. Isomerasas



Enzimas inmovilizadas

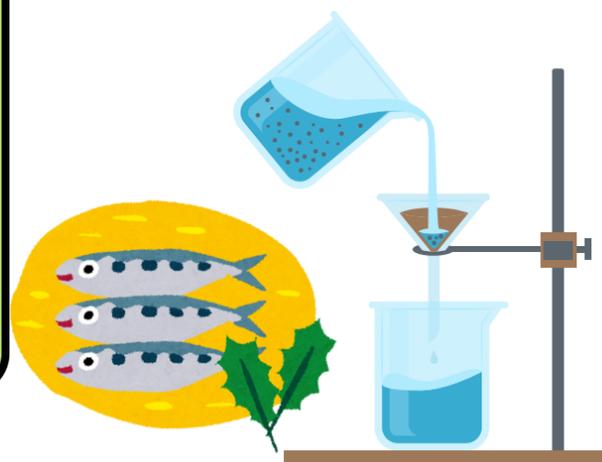
Las enzimas se pueden inmovilizar por diferentes métodos, dentro de los que se encuentran los siguientes:

- Captura en una matriz de gel de poliacrilamida, agar, alginato, gelatina o sephadex.
- Unión covalente a un soporte, como metales, vidrio, cerámica, nylon, celulosa, sepharosa.
- Unión a membranas semipermeables.
- Adsorción en un sólido por interacciones hidrofóbicas o electrostáticas.
- Adsorción seguida de entrecruzamiento covalente a la matriz.
- Entrecruzamiento molecular para formar una matriz granular insoluble.



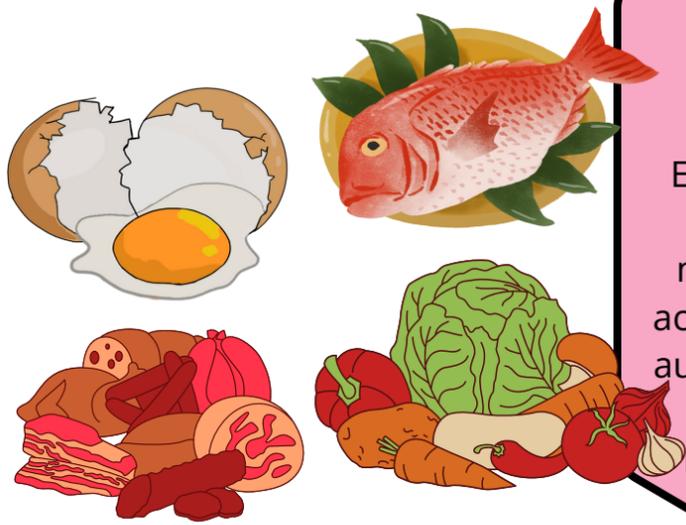
Purificación de enzimas a partir de alimentos

Se revisarán a las enzimas que hidrolizan carbohidratos, enzimas que hidrolizan proteínas, a las que hidrolizan lípidos y otras reacciones enzimáticas que son importantes en sistemas alimentarios.



Enzimas como reporteros bioquímicos del procesamiento de alimentos

El control de calidad de ciertos alimentos se puede llevar a cabo rutinariamente de manera indirecta a través del análisis de la actividad de ciertas enzimas; la presencia o la ausencia de algunas enzimas en partículas se relaciona con una determinada condición microbiológica o química de un producto.



Producción industrial de enzimas a partir de alimentos

Los alimentos son parte de nuestra vida diaria y es muy común que los consideremos principalmente desde un punto de vista culinario, o quizá, de repente, algunos de nosotros les lancemos una fugaz mirada desde una óptica nutricional.

