

Enzimas



**DRA LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

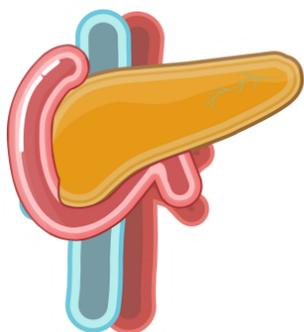
**LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN**



**LUCERO PÉREZ
SOLORZANO**



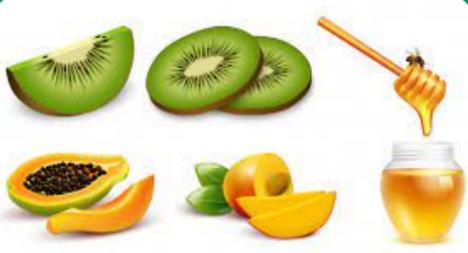
**MARZO 2024
UNIDAD 3**



ENZIMAS

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

las enzimas en los alimentos pueden mejorar la calidad de un alimento en cuanto su valor nutritivo, sirven como estabilizadores y pueden darnos color y sabores diferentes. hay enzimas que son de origen animal y otras que son de origen vegetal



ORIGEN VEGETAL

amilasa: se encuentra cuando se da la germinación, en el endospermo de la cebada.

las enzimas de origen vegetal se encuentran mayormente en las frutas, tubérculos y cereales

amilasa: se encuentra en el horneado



ORIGEN ANIMAL

Lipasa: encontrada en la leche, pancreas, hongos y microorganismos.
fisina, bromelina y papaina



CLASIFICACIÓN

según su distribución, extracelular (se producen en orgánulos y son digestivas plasmáticas).

en la actualidad se clasifican en oxidorreductoras, transferosas, hidrolasas, ligasas isomerasas

IAS: QUÉ SON Y



ENZIMAS EN EL ORGANISMO

boca: 1,4 amilasa

estomago: pepsinas

pancreas: tripsina, quimitripsina, carboxipeptidas, 1,4 amilasa y lipasa