



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Wendy Jocelin Jiménez Aguilar

3er Parcial

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Maria De Los Angeles Venegas Castro

Licenciatura en nutrición

3er Cuatrimestre

ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

Se clasifican en:

Es

Función

Oxidorreductas

Hidrolasas

Generalmente proteínas (algunas ARN)

Disminuyen la energía de activación

Transferencia de electrones o átomos de hidrógeno

Transferasas

Ligasas

Liasas

Catalizador biológico

Catálisis enzimática

Esencial para sistemas vivos

Acelera reacciones biológicas

Unión de sustratos con hidrólisis de nucleótidos de trifosfato

Ruptura o soldadura de sustratos

Reacciones de hidrólisis

Aplicaciones

Industria alimentaria, química, agricultura, petróleo

La afectan

Cinética Enzimática

Importancia

Transferencia de grupos químicos específicos

Temperatura

pH

Tiene

Tienen

Tienen

secuencia de aminoácidos

aumento de temperatura aumenta velocidad de reacción hasta un límite

Afecta la unión del sustrato al sitio activo

Catalización específica de rx bioquímicas

Dependencia de estructura

cofactores

Coenzimas

Temperaturas extremas desnaturalizan enzimas

Valores extremos desnaturalizan enzimas

iones inorgánicos necesarios para la función

Moléculas orgánicas, a menudo derivadas de vitaminas

Referencias

Universidad del sureste.2023.Antologia de bioquímica.pdf

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/4ef7f562f134298c90f917ae3256b263-LC-LNU304%20BIOQU%C3%8DMICA.pdf>