



ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

DANIEL BERNABÉ MORALES MORALES

Mtro. Eduardo Enrique Arreola Jiménez

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Bioquímica

Tapachula, Chiapas

04 de Julio de 2024

ENZIMAS

Y cinética enzimática

Las enzimas son catalizadores (sustancias que aceleran una reacción química) de las reacciones bioquímicas que suceden en el organismo

Sitio activo

Es la parte de la enzima donde se une al sustrato.

Factores que pueden afectarlo

- La temperatura
- pH
- Ajuste inducido. Ajuste de una enzima para encajar muy finalmente con el sustrato

Propiedades

- Su tarea fundamental es disminuir la cantidad de energía que se debe agregar a una reacción para que esté comience.
- Hacen que los procesos que forman y rompen enlaces químicos sucedan más fácilmente.

Catálisis

Es la acción de sustancias que "por su mera presencia inducen reacciones químicas que no tendrían normalmente lugar en su ausencia".

Cinética enzimática

Estudia la velocidad de las reacciones químicas que son catalizadas por las enzimas.

Hormonas y vitaminas

Vitaminas

Son aquellas sustancias indispensables para la vida que el organismo es incapaz de producir directamente, por lo cual deben ingerirse con los alimentos.

Hormonas

Sustancias químicas que por lo general son liberados directamente dentro del torrente sanguíneo, solas o asociadas a ciertas proteínas.