



ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL

Ing. Arreola Jiménez Enrique Eduardo

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Bioquímica

Tapachula, Chiapas a 06 de Julio de 2024

ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

¿Qué es?

Conjunto de proteínas encargadas de catalizar (disparar, acelerar, modificar, enlentecer e incluso detener) diversas reacciones químicas, siempre que sean termodinámicamente posibles.

Su propiedad:

Ajuste inducido: Este ajuste de una enzima para encajar muy finamente con el sustrato se conoce como ajuste inducido
Temperatura
PH

Clasificación

ENZIMAS DE PROTEÍNAS: La mayoría de las enzimas son proteínas y están formadas por cadenas de aminoácidos.
ENZIMAS DE ARN: Algunas enzimas están formadas por ácido ribonucleico (ARN) en lugar de proteínas

https://es.wikipedia.org/wiki/Cin%C3%A9tica_enzim%C3%A1tica

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002353.htm#:~:text=Las%20enzimas%20son%20prote%C3%ADnas%20complejas,para%20todas%20las%20funciones%20corporales.>

<https://concepto.de/enzimas/#:~:text=Las%20enzimas%20se%20clasifican%20en,de%20un%20sustrato%20a%20otro.>