



ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

MARIA JOSE ROMERO MONROY

Mtro. Eduardo Enrique Arreola Jiménez

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Bioquímica

Tapachula, Chiapas

03 de Julio de 2024

# ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA



## ENZIMAS

### ¿Qué son?

Son catalizadores (sustancias que aceleran una reacción química) de las reacciones bioquímicas que suceden en los organismos.

### Sitio activo

Es la parte de la enzima donde se une el sustrato

### Factores que pueden afectarlo

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

### Propiedades

- Su tarea fundamental es disminuir la cantidad de energía que se debe agregar a una reacción para que esta 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.

## VITAMINAS

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