EUDS Mi Universidad

Adolfo Angel Lopez Méndez

Clasificación de

las enzimas y

proteínas.

Bioquímica

QUIM. Nájera Mijangos Hugo

Licenciatura

en Medicina

1ER parcial

Comitán de Domínguez, Chiapas a 05 de octubre de 2024

Enzimas

Funciones

Características

Desnaturalización

Fuentes de obtención de enzimas

Degradan azucares, sintetiza grasas y aminoácidos, copilan información genética. Actúan en pequeñas cantidades, todo lo que termine en asa es una enzima

El pH, la temperatura, las cargas eléctricas afectan a las enzimas

Es una proteína que acelera la velocidad de una reacción química

¿Que son?

1. Animales

2. Vegetales

3. microbianas

Su producción es controlada directamente por genes Formadas por aminoácidos, sitio activo y residuos de catalizador

Sẹ clasifica en

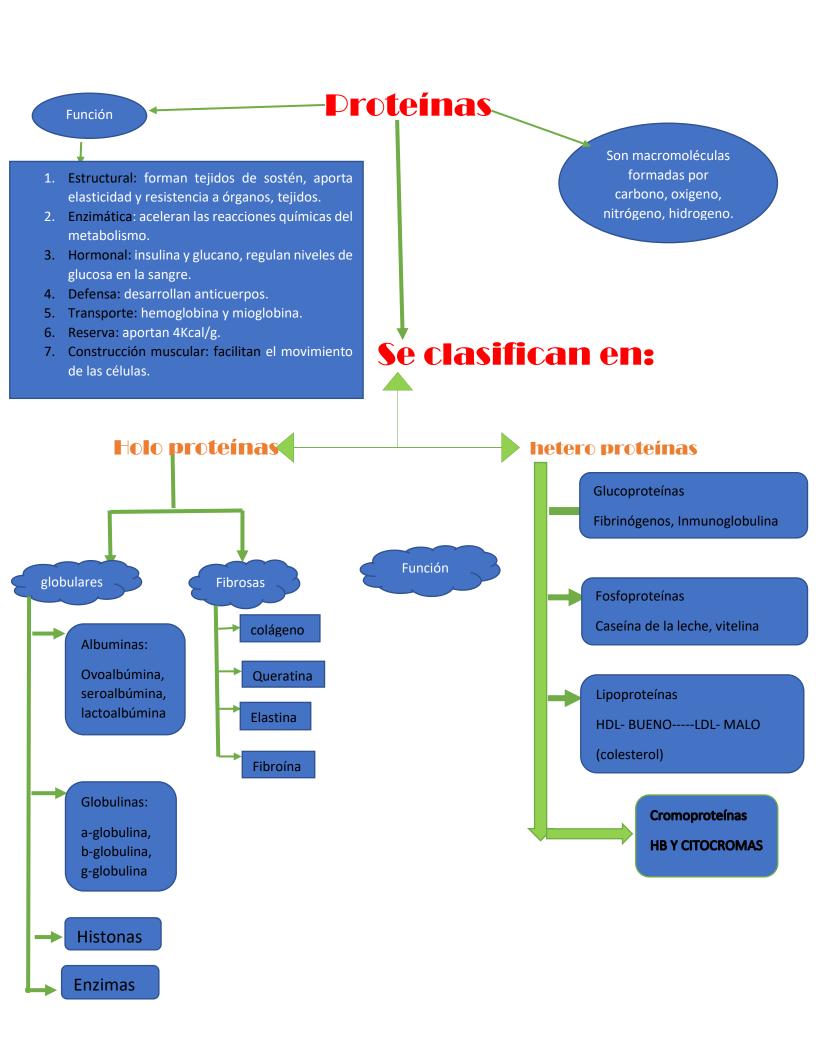
Isomerasas:actúasobrereaccionesdeinterconversionentreisómerosópticosogeométricos

Transferasas: actúa sobre la transferencia de grupos funcionales como amina, fosfato, acil y carboxi.

Hidrolasas: actúa sobre las reacciones de hidrólisis de unión covalente

Liasas: trabajan en las reacciones de ruptura de las conexiones covalentes. También actúa sobre la eliminación de moléculas de agua, amoniaco y gas carbónico.

Oxidorreductasas: intervienen en reacciones de oxidación y reducción o transferencia de electrones.



Referencia

- 1. Equipo editorial, Etecé (16 de agosto de 2024). Enzimas. Enciclopedia Humanidades.
- Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad de Valencia. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular.
- Cervera P, Clapes J, Ripolfas R. (2004) Alimentación y dieto terapia 4º Ed. Interamericana McGrawHill. Madrid,
- Requejo A, Ortega R. 2015. Nutriguía. Manual de nutrición clínica 2º Ed. Editorial Médica Panamericana: Madrid