



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en enfermería

docente: ALBORES ADRIADNE DANAHE

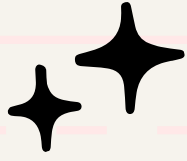
alumna :Angela yahaira garcia reyes

materia: BIOQUIMICA

tema: ENZIMAS

4to.cuatrimestre

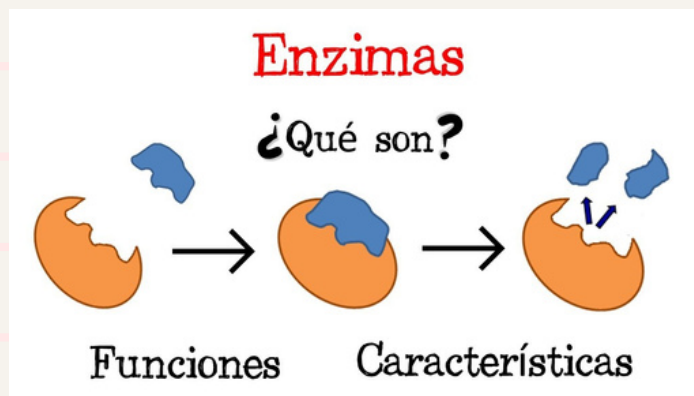
**Tapachula , chiapas a 29 de noviembre del
2024**



ENZIMAS

¿QUE SON?

Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico específico. Por ejemplo, pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo los pueda usar. La coagulación de la sangre es otro ejemplo del trabajo de las enzimas. Las enzimas son necesarias para todas las funciones corporales.



Una enzima es un catalizador biológico. Es una proteína que acelera la velocidad de una reacción química específica en la célula. La enzima no se destruye durante la reacción y se utiliza una y otra vez.

3 PROPIEDADES DE LAS ENZIMAS

especificidad por el sustrato
se inactivan por desnaturalización
pueden ser reguladas

¿Por que son necesarias ?

Actúan como catalizadores, lo que significa que hacen que las reacciones bioquímicas ocurran más rápido de lo que ocurriría de otra manera

un enzima puede transformar 1000 moléculas de sustrato /segundo

también están las simples y conjugadas
las simples son : formadas por una o más cadenas polipeptídicas
conjugadas: contienen por lo menos un grupo no proteico
enlazado a la cadena polipeptídica

palabras claves

catalizadores :aceleran o facilitan reacciones químicas
biológicas: Cada célula sintetiza su enzima

Proteicas :Se forman en base al código genético (DNA) y son termolábiles

¿Qué pasa si no hay enzimas en nuestro cuerpo?

Sin embargo, cuando las enzimas no pueden actuar o su cantidad es insuficiente, se producen procesos de fermentación y putrefacción en los alimentos a medio digerir.

En este caso, son los fermentos orgánicos y las bacterias intestinales las encargadas de descomponer los alimentos