



**Mi Universidad**

*Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez*

*Nombre del tema: súper nota*

*Parcial: 3°*

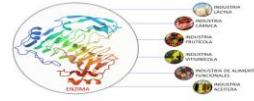
*Nombre de la Materia: química de los alimentos*

*Nombre del profesor: luz Elena cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: nutrición*

*Cuatrimestre: 2*

# ENZIMAS EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS



Durante la germinación de cereales las actividades de  $\alpha$ -y  $\beta$  amilasa se incrementan considerablemente.

Su importancia en la industria de alimentos es:

- Son indicadores de la eficiencia de procesos térmicos utilizando en elaboración de un producto.

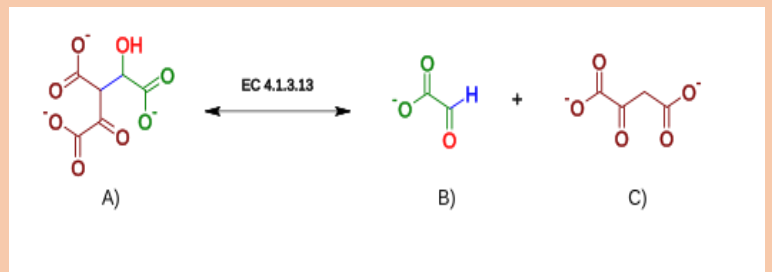


## Clasificación de enzimas y sus aplicaciones



Enzimas se clasifican en:

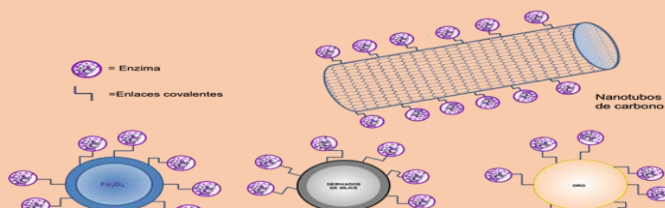
- Oxidorreductasas:
- transferasas
- hidrolasas
- Liasas
- Isomerasas
- Ligasas



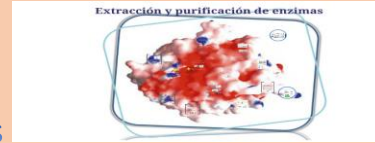
## Enzimas inmovilizadoras



Entre métodos más comunes de inmovilización podemos mencionar la absorción en soportes poliméricos, como los polivinilos y de poliacrilamida



## Purificación de enzimas a partir de alimentos



La purificación de enzimas con método de precipitación fraccionada recurre a diversos procedimientos. El cambio de pH quita las nucleoproteínas y el material grueso.



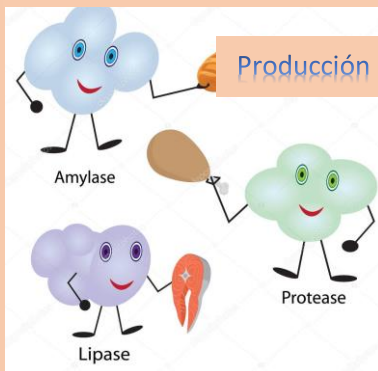
## Enzimas como reporteros bioquímicos del procesamiento de



alimentos

El control de calidad de ciertos alimentos se puede llevar a cabo rutinariamente de manera indirecta. Un ejemplo puede ser:

- Determinación de la actividad de la fosfata alcalina.



Los alimentos se pueden observar desde el punto de vista químico como una mezcla de moléculas entre las que se encuentran principalmente proteínas, carbohidratos, lípidos y agua.