



Mi Universidad

Súpernota.

Nombre del Alumno: Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

Nombre del tema: Enzimas

Parcial III

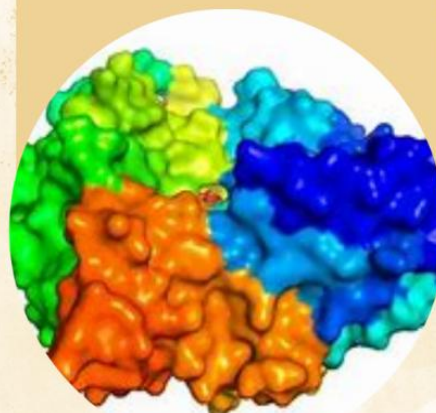
Nombre de la Materia: Química de los alimentos

Nombre del profesor: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre 2do

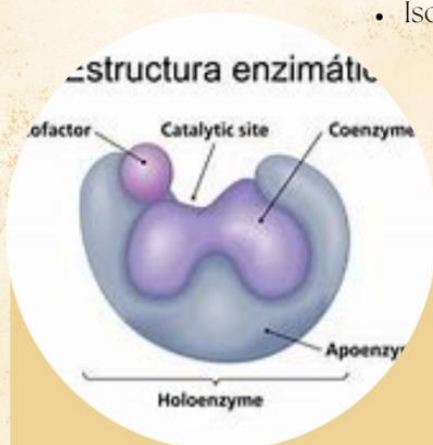
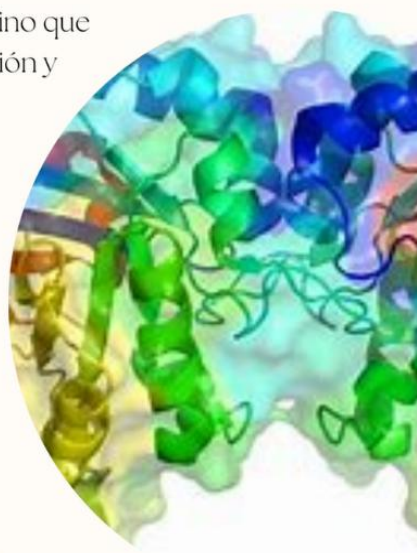
ENZIMAS



Durante la germinación de cereales las actividades de α - y β -amilasa se incrementan considerablemente. Ésta es una función importante en la producción de malta a partir de la cebada

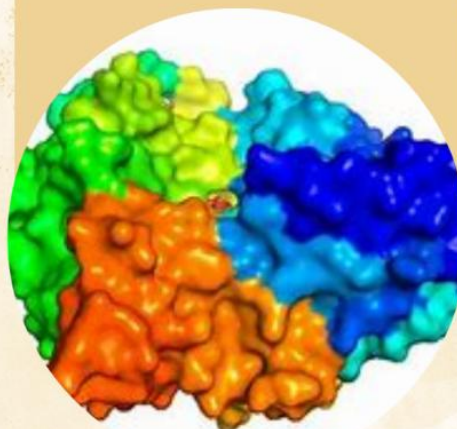
Las lipasas no sólo llevan a cabo reacciones de hidrólisis, sino que también pueden catalizar reacciones de interesterificación y transesterificación

- Lipasas animales
- Las lipasas Vegetales
- Lipasas microbianas
- Oxirreductasa
- Glucosa oxidasa
- Catalasa
- Lipoxigenasas
- Transferasas
- Isomerasas



Entre los métodos más comunes de inmovilización podemos mencionar la absorción en soportes poliméricos, como los de polivinilo y de poliacrilamida; la microencapsulación en membranas semipermeables de celulosa o nylon

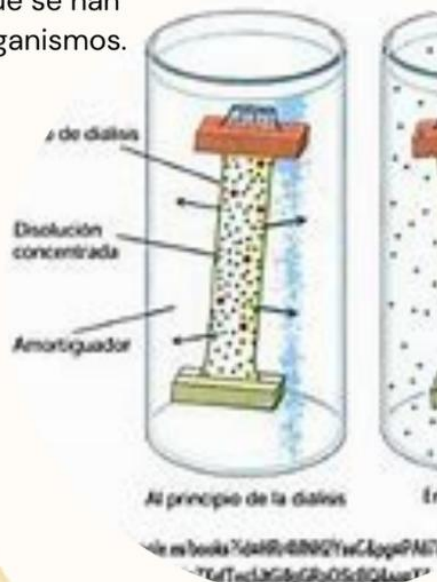
ENZIMAS



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

la pasteurización y el escaldado son procesos térmicos que se han diseñado para la eliminación de ciertas enzimas o microorganismos.

El extraordinario desarrollo de las técnicas de manipulación de ADN ha tenido un efecto muy importante en la producción de enzimas utilizando microorganismos



En efecto, los alimentos se pueden observar desde el punto de visto químico como una mezcla de moléculas entre las que se encuentran principalmente proteínas, carbohidratos, lípidos y agua

Referencia: libro de antología UDS, (química de los alimentos) 2025