



Mi Universidad

SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Alessandra Guillén Aguilar

Nombre del tema: Enzimas

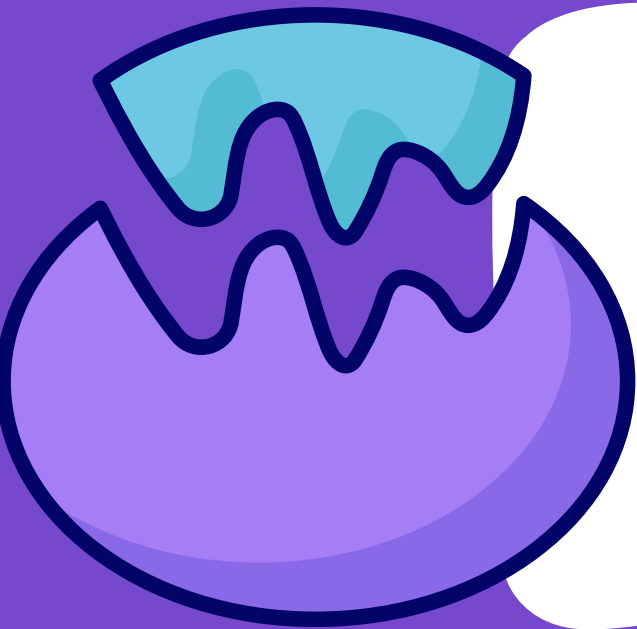
Nombre de la Materia: Química de los Alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 2

ENZIMAS

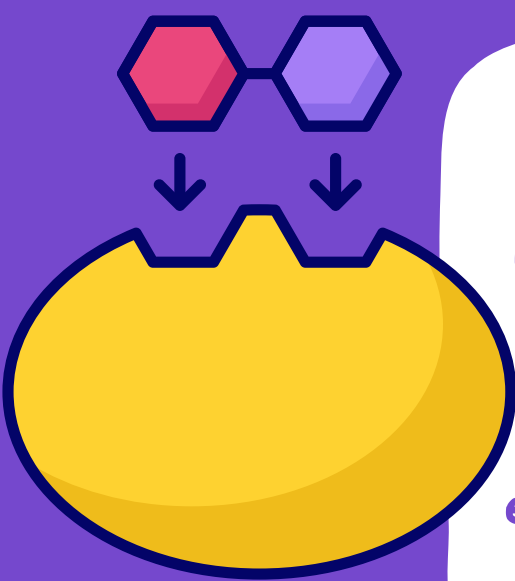
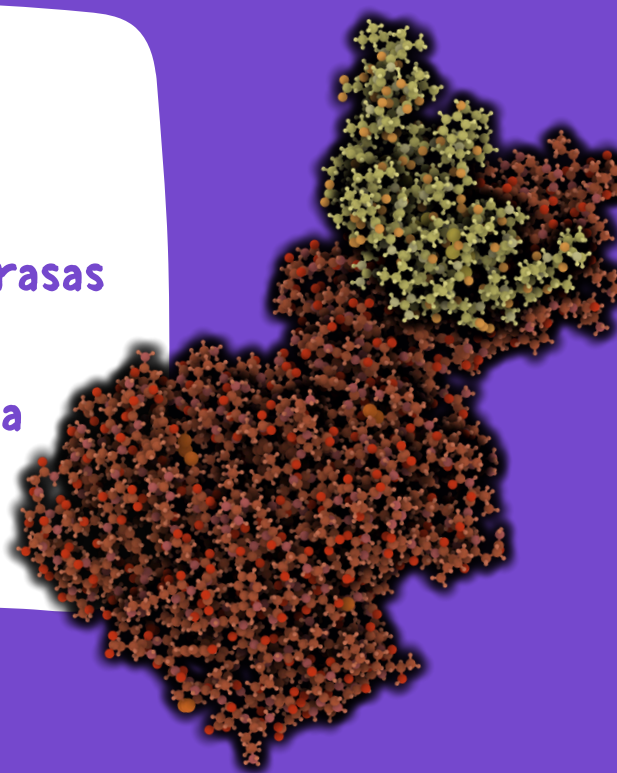


Enzimas en la industria de alimentos

Las enzimas amilolíticas en panificación producen maltosa y glucosa para la fermentación y textura del pan. En la producción de edulcorantes, transforman almidón en glucosa, fructosa y maltosa.

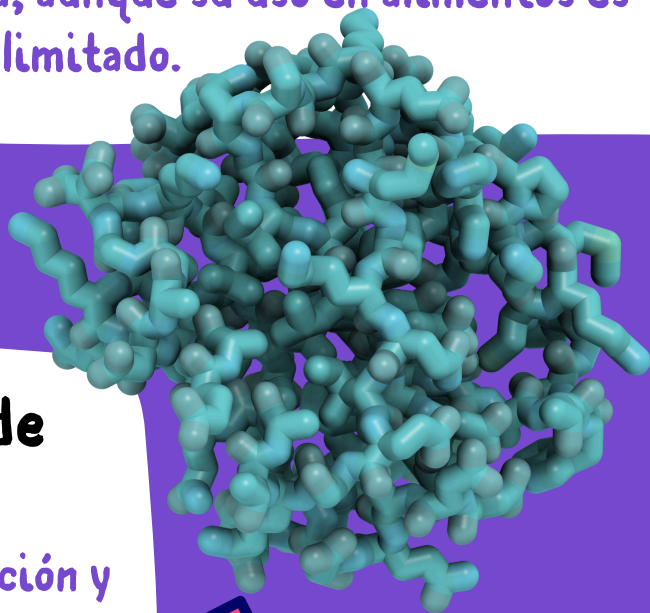
Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

- LIPASA8.
- Oxirreductasa
 - Transferasas
 - Vegetales
 - Glucosa oxidasa
 - Glucosa isomerosa
 - Animales
 - Catalasa
 - Lipoxigenasa
 - Microbianas



Enzimas inmovilizadoras

Los métodos comunes incluyen absorción en soportes poliméricos, microencapsulación y unión covalente, permitiendo recuperar enzimas costosas. Desde 1960, se han mejorado los métodos para aumentar la estabilidad enzimática, aunque su uso en alimentos es limitado.



Purificación de enzimas a partir de alimentos

Se destacan enzimas importantes en la conservación y procesamiento de alimentos, como las que hidrolizan carbohidratos, proteínas y lípidos. Para extraer enzimas de las células, se emplean métodos como homogeneización, molienda, congelación, desecado con acetona y uso de detergentes.

