

Rubí Elizabeth Pérez
Jiménez

Luz Elena Cervantes
Monrroy

2 De Nutrición



Química de los alimentos



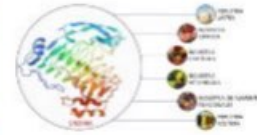
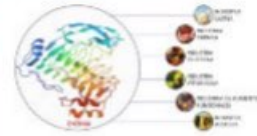
Súper nota

ENZIMAS

ENZIMA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

es una proteína que actúa como catalizador biológico, llevando a cabo reacciones químicas a muy altas velocidades y produce etanol a partir de azúcares
se enfoca en:

- conservación de alimentos
- textura y sabor



ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

planificación: comienza al mezclar la harina con todos los ingredientes en estado húmedo produciendo glucosa
producción de edulcorantes:

Glucanasas: celulosa y hemicelulosa son polímeros con mayor cantidad de materia orgánica

amilasas: polímero lineal de fructosa con una saca rosa

Lactasa: gálactosa y glucosa en lácteos

La invertasa: se encuentra en los frutos y vegetales

Las enzimas proteasas: se encuentran en enzimas y tejidos proteas musculares:

CLASIFICACION DE ENLACES Y SUS APLICACIONES

Las lipasas: liberan los ácidos grasos

Lipasa vegetal: atracción por el aceite de soya

Lipasa animal: actúa en la leche

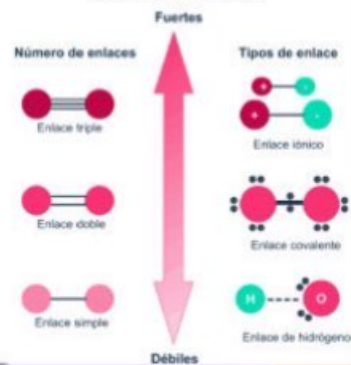
lipasa Microbiana: modifica aceites y grasas en especial de la leche

Glucosa oxidasa: cataliza la glucosa y el oxígeno celular produciendo ácido gluconico

Catalasa: regiones con las que no cuentan con una refrigeración adecuada

Lipoxigenasa
transferasas
Isomerazasas

Fuerza de los enlaces



ENZIMAS INMOVILIZADAS

esta metodología a permitido que se diseñen electrodos para medir el PH en digerentes azucares

PURIFICACION DE ENZIMAS A PARTIR DE ALIMENTOS

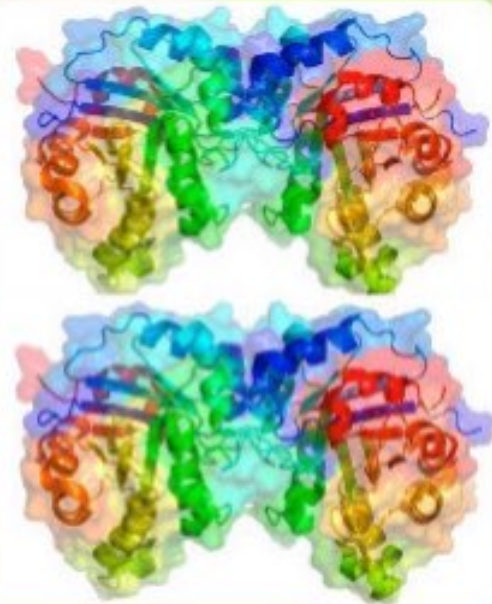
Es importante para la procesamiento y conservación de los alimentos se emplean solventes orgánicos como el etanol para separar diversas proteínas del suero sanguíneo y acetonas



ENZIMAS

ENZIMAS COMO REPORTEROS BIOQUIMICOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

El control de calidad de ciertos alimentos se pueden llevar a cabo rutinariamente de manera indirecta a través del análisis de la actividad de enzimas parte de el ADN mensajero



ENZIMAS DIGESTIVAS EN TUS ALIMENTOS

ENZIMA	FUNCIÓN	FUENTE
Proteasa	Esta enzima descompone las proteínas	Papaya, Kiwi, Jengibre y Piña
Lipasa	Enzimas que rompen las grasas	Yogurt, Nueces, Almendras, y Aguacate
Amilasa	Enzima que descompone los carbohidratos en azúcares	Camote, Patatas, Miel cruda y Frijoles

PRODUCCION INDUSTRIAL DE ENZIMAS A TRAVES DE LOS ALIMENTOS

las moléculas se encuentran lípidos , proteínas , carbohidratos y agua así como el resultados de dichos componentes. Todas la reacciones son catalizadas por enzimas , producen alimentos para fabricar el queso , servesa y levadura de ea malas