



**Mi Universidad**

## **SUPER NOTA**

***Nombre del Alumno: Jerusalem Eunice Gómez  
Cruz***

***Nombre del tema: SUPER NOTA  
Parcial: 3***

***Nombre de la Materia: Química de los alimentos***

***Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy***

***Nombre de la Licenciatura: Nutrición***

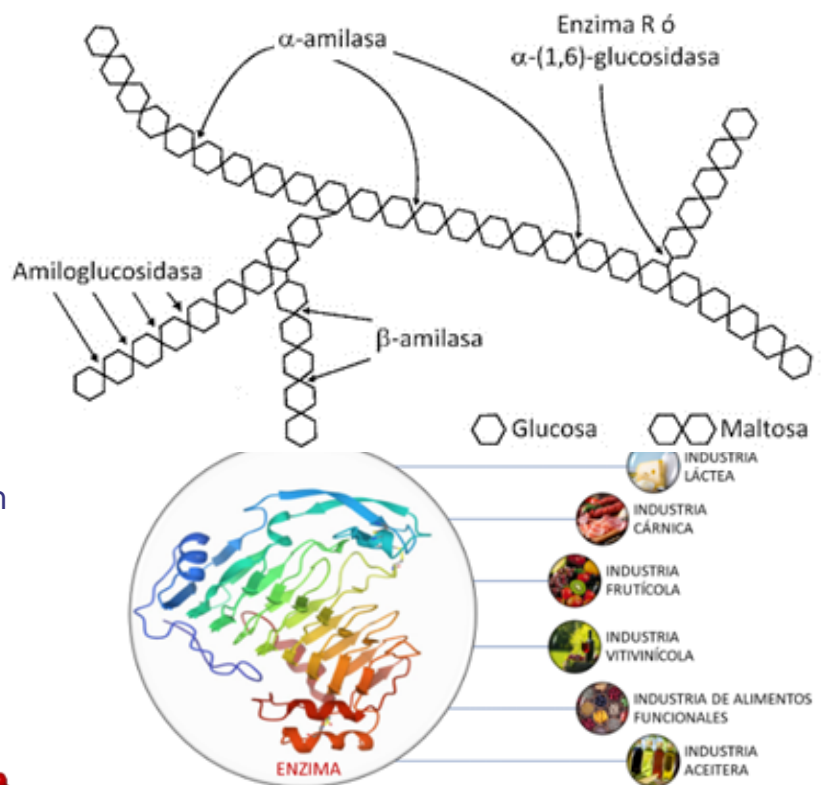
***Cuatrimestre: 2***

***Lugar y Fecha de elaboración: 10/03/2025***

# ENZIMAS

## Enzimas en la industria de alimentos

Son proteínas catalizadoras esenciales en la producción y procesamiento de alimentos. Se usan en la elaboración de cerveza, pan, productos lácteos y más.



## Clasificación de enzimas y sus aplicaciones

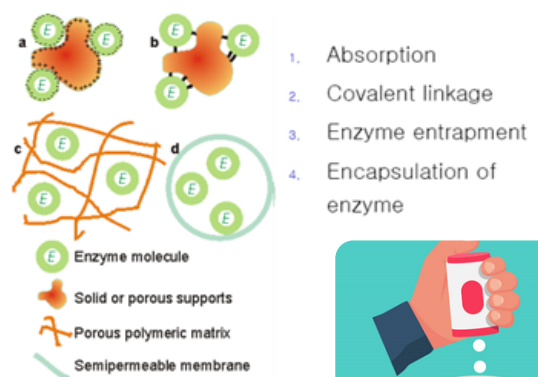
Se dividen según la reacción que catalizan: oxidoreductasas, transferasas, hidrolasas, liasas, isomerasas y ligasas. Son clave en la maduración de frutas, fermentación y transformación de compuestos.



## Enzimas inmovilizadas

Se fijan en soportes sólidos para reutilización en procesos industriales. Se usan en la producción de jarabes, ácidos y edulcorantes.

### Métodos de inmovilización



## Purificación de enzimas a partir de alimentos

Se extraen y purifican para su estudio y aplicación en la conservación y procesamiento de alimentos.



## Enzimas como reporteros bioquímicos

Indicadores de calidad en alimentos. Se usan en el control de pasteurización y detección de alteraciones.

## Producción industrial de enzimas

Se obtienen por métodos biotecnológicos para aplicaciones en la industria alimentaria.

