



Argueta Cruz Melannie Valeria

Universidad del Sureste

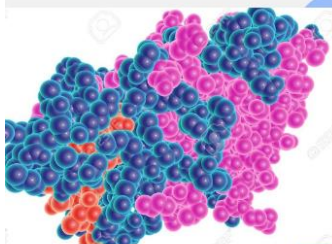
Lic. en Nutrición

2do. Cuatrimestre

L.N Patricia Luna Gutiérrez

Tapachula, Chiapas a 08 de marzo del 2025

ENZIMAS



1 ¿PARA QUÉ SE USAN?

Las enzimas se utilizan en la industria alimentaria para mejorar la calidad de los alimentos, facilitar su fabricación y estabilizarlos.

2

APLICACIONES

- Descomponer almidones: Las amilasas descomponen los almidones en azúcares, lo que facilita la fermentación de masas y la fabricación de jarabes.
- Mejorar la textura: Las proteasas actúan sobre las proteínas, mejorando la textura de quesos y carnes.
- Descomponer grasas y aceites: Las lipasas optimizan el procesamiento de productos lácteos y mejoran su calidad sensorial.
- Mejorar el aroma: Las enzimas se utilizan para mejorar el aroma de los alimentos.
- Mejorar la frescura: Las enzimas pueden mejorar la frescura de los productos de panadería.
- Mejorar la claridad: Las enzimas pueden mejorar la claridad de los jugos de frutas.



3 ¿CÓMO LAS OBTENEMOS



Las enzimas se pueden obtener de plantas, animales o microorganismos. La mayoría de las enzimas utilizadas en la industria alimentaria se obtienen por fermentación a partir de microorganismos.

4

EJEMPLOS DE USOS

Las enzimas se utilizan en la elaboración de cerveza, queso, levadura de amasar, panadería, productos lácteos, carne y bebidas.

