



Nombre:

Brandon Trinidad Sánchez

**Licenciatura en nutrición
2do cuatrimestre**

Docente:

Ln. LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO

Materia:

Química de los alimentos

ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Las enzimas son proteínas que catalizan reacciones bioquímicas y se utilizan para mejorar la calidad, textura, sabor y conservación de los alimentos. Ejemplos incluyen amilasas, proteasas y lipasas.

CLASIFICACIÓN DE ENZIMAS Y SUS APLICACIONES:

- **Hidrolasas:** Rompen enlaces químicos (ej. amilasas en la producción de jarabes).
- **Oxidoreductasas:** Participan en reacciones de oxidorreducción (ej. polifenoloxidasas en el procesamiento de frutas).
- **Transferasas:** Transfieren grupos funcionales (ej. transglutaminasa en la mejora de textura).
- **Aplicaciones:** Se utilizan en panificación, clarificación de jugos, producción de queso y mejora de sabores.

ENZIMAS

ENZIMAS COMO REPORTEROS BIOQUÍMICOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS:

Las enzimas pueden servir como indicadores del estado o calidad del proceso alimentario. Por ejemplo, la actividad enzimática puede revelar frescura o descomposición en ciertos productos.

PURIFICACIÓN DE ENZIMAS A PARTIR DE ALIMENTOS

Implica la extracción y separación de enzimas específicas a partir de fuentes alimenticias (como frutas o vegetales) mediante métodos como centrifugación, filtración o cromatografía.

ENZIMAS INMOVILIZADAS

Son enzimas que se fijan a un soporte sólido, lo que permite su reutilización y facilita el proceso de separación del producto final. Se usan en procesos como la producción de jarabes y biocatalizadores.