



Amelia Naomi Duran Ruiz

Química de los alimentos

2Do. cuatrimestre

Licenciatura en Nutrición

**L.N, Luna Gutierrez Patricia Del
Rosario**



ENZIMAS

LA COMIDA ES MEDICINA, Y LA MEDICINA ES COMIDA

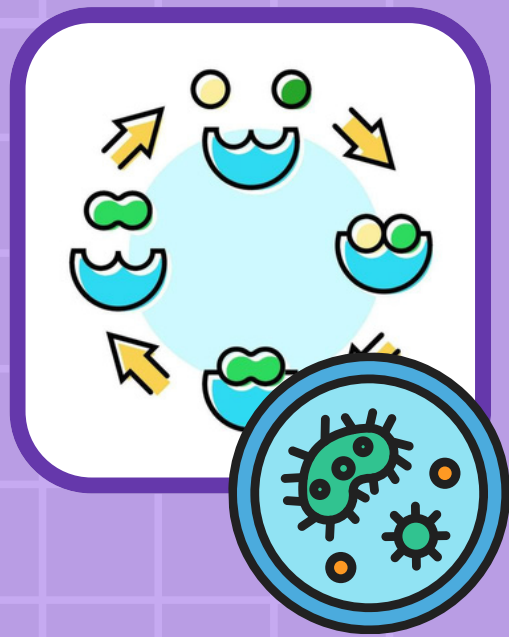
ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Las enzimas amilolíticas desempeñan un papel clave en la industria alimentaria, especialmente en la producción de derivados del almidón. Para la fabricación de edulcorantes, se emplean varias enzimas de manera escalonada. En este proceso, se añade una α -amilasa bacteriana termorresistente (proveniente de *Bacillus licheniformis*) a una solución de almidón.



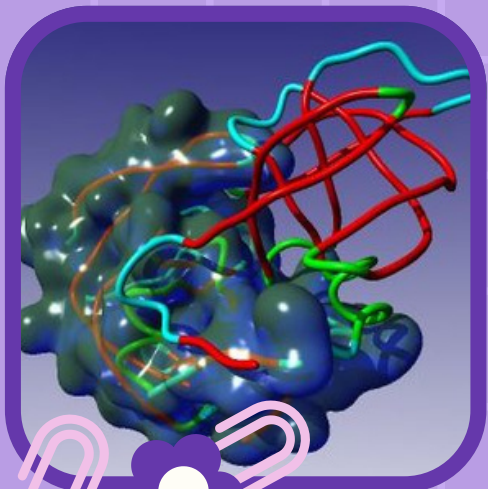
ENZIMA INMOVILIZADORA

Una enzima inmovilizadora es una enzima que se une a una superficie o matriz sólida para mejorar su eficiencia y estabilidad en procesos bioquímicos como la reutilización, la estabilidad, la eficacia y la facilidad de separación.



ENZIMAS COMO REPORTEROS BIOQUIMICOS

Las enzimas como reporteros bioquímicos son moléculas que pueden detectar y responder a cambios en su entorno bioquímico, proporcionando información valiosa sobre el estado de la célula o del organismo.



PURIFICACION DE ENZIMAS A PARTIR DE ALIMENTOS

Es un proceso que implica la separación y concentración de enzimas específicas y concentración a partir de matrices alimentarias complejas.



CLASIFICACION DE ENZIMAS Y SU APLICACION

- oxidoreductasas: catalizan reacciones de oxidación-reducción
- transferasas: catalizan la transferencia de grupos funcionales
- hidrolasas: catalizan la hidrólisis de enlaces químicos
- liasas: catalizan la formación de enlaces químicos

