



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

EDUARDO LOPEZ DEL CARPIO

INFOGRAFIA

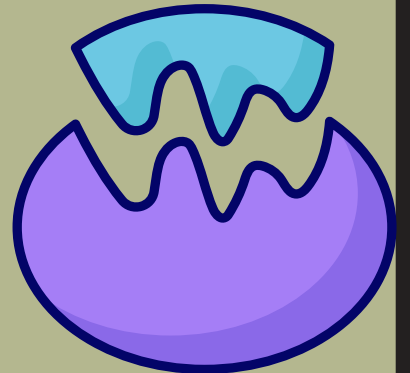
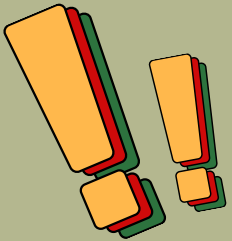
LIC. EN NUTRICION

2ER.CUATRIMESTRE

LIC.LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO .

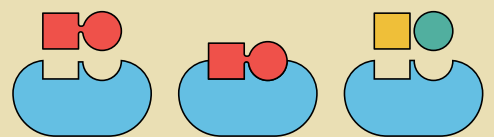
TAPACHULA CHIAPAS 07/03/25

ENZIMAS



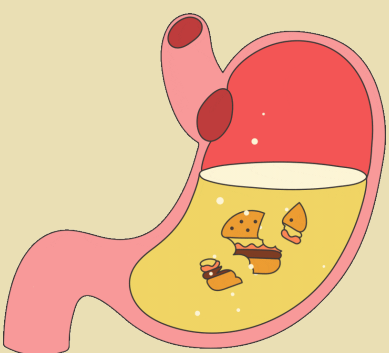
ENZIMAS EN LA INDUSTRIA

Existe una gran gama de enzimas que pueden ser utilizadas en la industria alimenticia. Mejora el producto. Reduce la viscosidad como la amilasa, proteasas, lipasas, lactasa, glucosa oxidasa, fitasa.



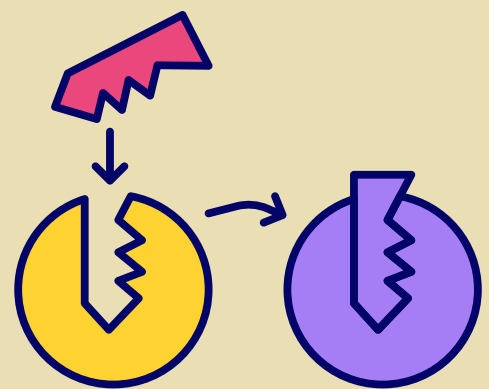
CLASIFICACION

- OXIDORREDUCTASAS
- TRANSFERASAS
- HIDROLASAS
- LIASAS
- ISOMERASAS
- LIGASAS



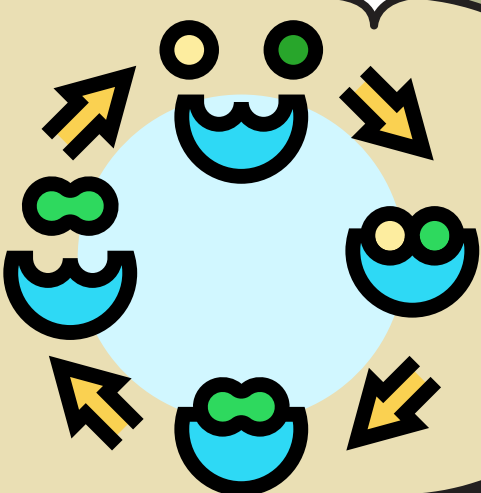
ENZIMAS INMOVILIZADAS

ES UNA ENZIMA que ha sido fijada en una materia inerte, insoluble, como el alginato de calcio.



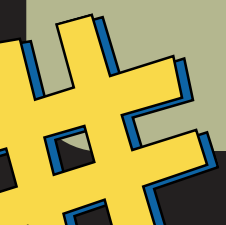
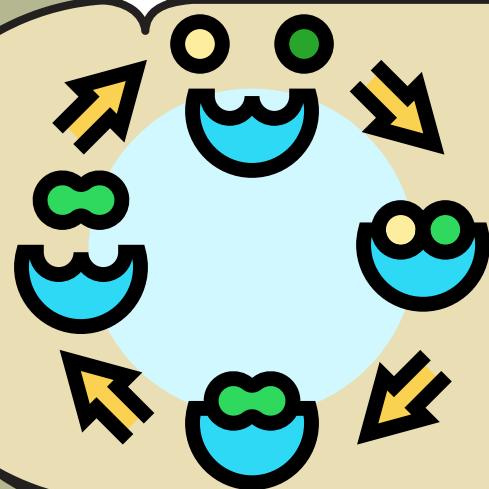
PURIFICACION DE ENZIMAS A PARTIR DE ALIMENTOS

Las enzimas se pueden separar por precipitación, y describe los métodos de precipitación por sales, solventes orgánicos y polímeros.



ENZIMAS

QUESERIA: quimosina (/renina) lactasa, lipasa. influye en el sabor y aceleración de la maduración.
HELADOS: evita textura arenosa, provocada por la cristalización.
PANIFICACION: mejora la calidad del pan. disminuye la viscosidad de la pasta.



BIBIOGRAFIA

<https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/food-enzymes>
Enzimas alimentarias

<https://www.revista.unam.mx/vol.15/num12/art91/>
Enzimas: ¿qué son y cómo funcionan?