

---

Lesia Ovalle Méndez

Bioquímica

3<sup>er</sup> Cuatrimestre

Licenciatura En Nutrición

I.N.G. Arreola Jimenez Eduardo Enrique

---

## Que Son

Las enzimas son proteínas que catalizan reacciones bioquímicas específicas dentro de las células, ayudando a las células a realizar sus funciones vitales.

## Propiedades

Catalizadores: Aceleran reacciones químicas sin ser consumidos en el proceso.  
Termolabilidad: Son sensibles al calor y se desnaturalizan a altas temperaturas.

## Clasificación

- Oxidoreductasas
- Transferasas
- Hidrolasas
- Lisasas
- Isomerasas
- Ligasas

## Factores Que Afectan

- Temperatura.
- pH.
- Concentración del sustrato.
- Inhibidores o activadores.

## Que Son

Analiza como las enzimas interactúan con los sustratos para formar productos y como factores como la temperatura, pH.

## Factores Que Afectan

- Fuerza iónica.
- Concentración de enzima.
- pH
- Temperatura

## ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

## Parámetros Cinéticos

$V_{max}$ : Reacción cuando la enzima esta saturada con sustrato.  
 $K_m$ : Indica la afinidad de la enzima por su sustrato.

## Importancia

- Mecanismo catalítico
- Regulación metabólica
- Desarrollo de fármacos

# Links

<https://medlineplus.gov>

<https://www.sciencedirect.com>

<https://es.wikipedia.org>