

Eduardo Lopez Del Carpio



Bioquímica

3^{er} Cuatrimestre

Licenciatura En Nutrición

N.G. Arreola Jimenez Eduardo Enrique

Enzima y Cinética Enzimática

Concepto de enzima

Las enzimas son proteínas complejas que producen un químico específico

Propiedades de las enzimas

Catalizadores biológicos:

Aceleran reacciones bioquímicas sin consumirse en el proceso

Alta especificidad:

Cada enzima actúa sobre un sustrato o un grupo de sustratos

Naturaleza proteica:

La mayoría son proteínas globulares

Clasificación de las enzimas

Deshidratasa: Es

una enzima que cataliza la eliminación de una molécula de agua (H_2O) de un sustrato

Hidrolasas: Es un

tipo de enzima que cataliza la ruptura de enlaces químicos mediante la adición de agua

Galactinas: Son un

grupo de enzimas que están involucradas en la producción de salicilatos

Cinética Enzimática

Es el estudio de la velocidad de las reacciones catalizadas por enzimas

Enzima: Son Proteína (RNA)

que catalizan reacciones químicas en las células

Especificidad: Cada enzima

actúa altamente específicamente para la reacción que cataliza

Necesitan: muchas enzimas

necesitan co-factores, co-reactivos, co-sustratos, para cumplir su función

Regulación de la actividad enzimática

enzimática

pH: Las enzimas funcionan

mejor dentro de ciertos rangos de pH, fuera de ellos

que las enzimas se

desnaturalizan

Temperatura: las temperaturas

altas pueden causar la enzima a

perder su forma y

actividad

Bibliografía

- 1 Biotecnología de los alimentos. Universidad del Sur este. biblioteca digital