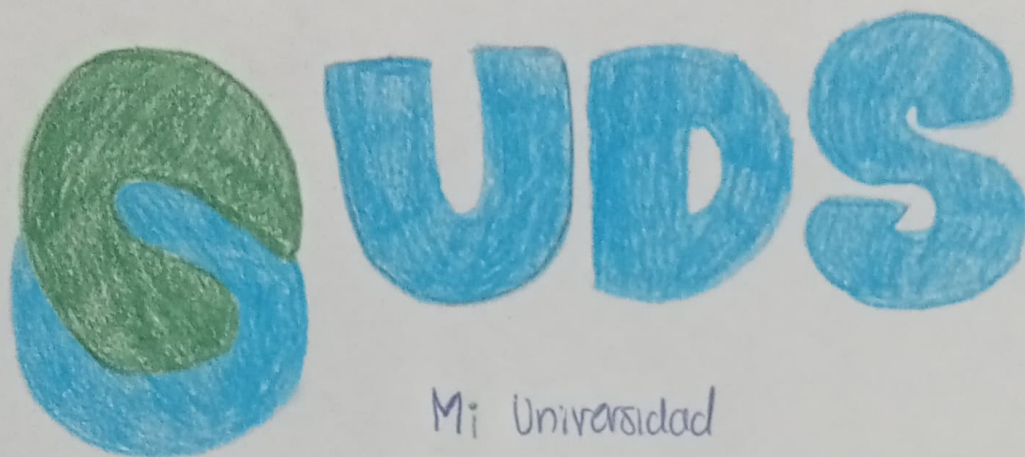




MAPA CONCEPTUAL

Alumna: Arania Montserrat Pizano Gómez

Licenciatura en Nutrición

3er Cuatrimestre

ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

3er Parcial

Bioquímica

Asesor: Eduardo Enrique Arreola Jimenez

Tapachula, Chiapas a 05 de julio de 2025

ENZIMAS Y CINÉTICA ENZIMÁTICA

ENZIMAS

¿Qué son?

Proteínas que actúan

como catalizadores biológicos

aceleran

reacciones químicas dentro de las células

PROPIEDADES

Catalizadores biológicos

Alta especificidad

pH

Temperatura

Reversibilidad

Cofactores

(Fe, Mg, Mn, Zn)

CLASIFICACIÓN

Oxidoreductasas

Transferasas

Hidrolasas

Isomerasas

Liasas

Ligasas

Translocasas

CINÉTICA ENZIMÁTICA

estudia

la velocidad de reacciones enzimáticas y su interacción con sustratos

mediante

Modelos Cinéticos

Michaelis-Menten

usa V_{max} y K_m para describir la reacción

Estado estacionario

concentración del complejo enzimático - sustrato

dependen de

Velocidad de reacción

es la

rapidez de consumo o transformación del sustrato

Factores que lo afectan

son

Temperatura, pH, concentración, inhibidores.

CATALISIS ENZIMÁTICO

las enzimas aceleran reacciones químicas sin consumirse

formando un

Complejo Enzima-Sustrato

depende de

interacciones ácido-base

cofactores metálicos

geometría molecular

BIBLIOGRAFIA

- Bioquímica. Universidad Del Sureste. Biblioteca digital. Plataforma UDS. Comitán de Domínguez, Chiapas. Mayo-Agosto 2025
- Murray, Robert J., et al. Harper Bioquímica Ilustrada. 29^a edición. McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V. México. 2012.