



Mi Universidad

MAPA CONCEPTUAL

Melannia Valeria Argueta Cruz.

Universidad del Sur.

Lic. en Nutrición.

3er. Cuatrimestre.

Ing. Eduardo Enrique Arreola Jiménez.

Biogímica de alimentos

UNIDAD III

Tapachula, Chiapas a 5 de Julio del 2025.

ENZIMAS.

Enzimas

Proteínas complejas que producen un cambio químico específico.

Propiedades.

- Especificidad
- pH
- Inhibición
- Catalizadores biológicos.

Reguladores Enzimáticos.

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

Cinética Enzimática

Estudia la velocidad que las enzimas catalizan Rx químicas.

Mecanismo de catalisis.

- Unen al sustrato
- Catalisis ácido-basa
- Catalisis covalente

Clasificación de enzimas.

- Oxidoreductasa
- Transferasas
- Hidrolasas
- Liasas
- Isomerasas

Vitaminas

Compuestos esenciales en pequeñas cantidades para un buen funcionamiento.

Clasificación

- Hidrosoluble
- Liposolubles.

Ácidos Nucleicos.

Conjunto de procesos de síntesis y degradación de:

- ADN
- ARN

"BIBLIOGRAFIA"

Bioguímica, Universidad Del Sur este.
Biblioteca digital. plataforma UDS.
Comitán de Domínguez, Chiapas.
Mayo - Agosto 2025.

Metabolismo ácidos-nucleicos: <https://www.sciencia.com>

Vitaminas: <https://www.cancer.gov>.

Catálisis Enzimática: <https://biotecnologia.fcen.uba.ar>.