



## TALLER DE RECUPERACIÓN ENZIMAS

Nombres y Apellidos: \_\_\_\_\_ Grado: \_\_\_\_\_

1. ¿Que son las enzimas y de que factores depende la velocidad de reacción?
2. ¿Cómo actúa cada uno de los factores para aumentar la cinética de las enzimas?
3. Mencione funciones de las enzimas que influyan positivamente los alimentos y cuáles que influyan negativamente.
4. Explique cuál es la función de las oxidoreductasas, hidrolasas e isomerasas en la tecnología de alimentos y de un ejemplo de cada una de ellas
5. ¿Que son enzimas endógenas? ¿qué efectos tienen en los alimentos en cuanto a maduración y desarrollo de sabores?
6. Defina que es pardeamiento enzimático y explique la reacción que ocurre cuando este se da
7. ¿Cuáles son los métodos principales que se utilizan para inactivar las enzimas y defina cuales de estos se utilizan para detener el pardeamiento enzimático?
8. ¿Cuáles son los factores que deben estar presentes para que ocurra el pardeamiento enzimático?
9. ¿Cuál es el pH óptimo para que ocurra el pardeamiento enzimático?
10. Diga en que grupos de alimentos ocurre el pardeamiento enzimático, ¿porque ocurre en estos? y enumerar mínimo 10 alimentos a los que les ocurra
11. ¿Para qué se emplean los antioxidantes para el control del pardeamiento?
12. ¿Qué otras sustancias usa la industria alimentaria para preservar alimentos pelados y cortados, sin que les ocurra pardeamiento?
13. Las enzimas cumplen procesos de transformación en la industria alimentaria. Explique la aplicación de estas en procesos como fermentación, panificación, cervecería, fabricación de zumos e industria Láctea?
14. ¿Cuáles son las enzimas que tiene que ver con disminución del valor nutricional?