

Ферменты

Тема: Ферменты

План:

1. Классификация ферментов
2. Условия действия ферментов
3. значение ферментов

Что такое ферменты?

Какую роль выполняют ферменты в организме?

• **Ферменты**

(от латинского fermentum – закваска)

• **Ферменты - энзимы**

• **Ферменты белковые специфические
катализаторы**

• **Ферменты стимулируют обмен веществ**

Ферменты



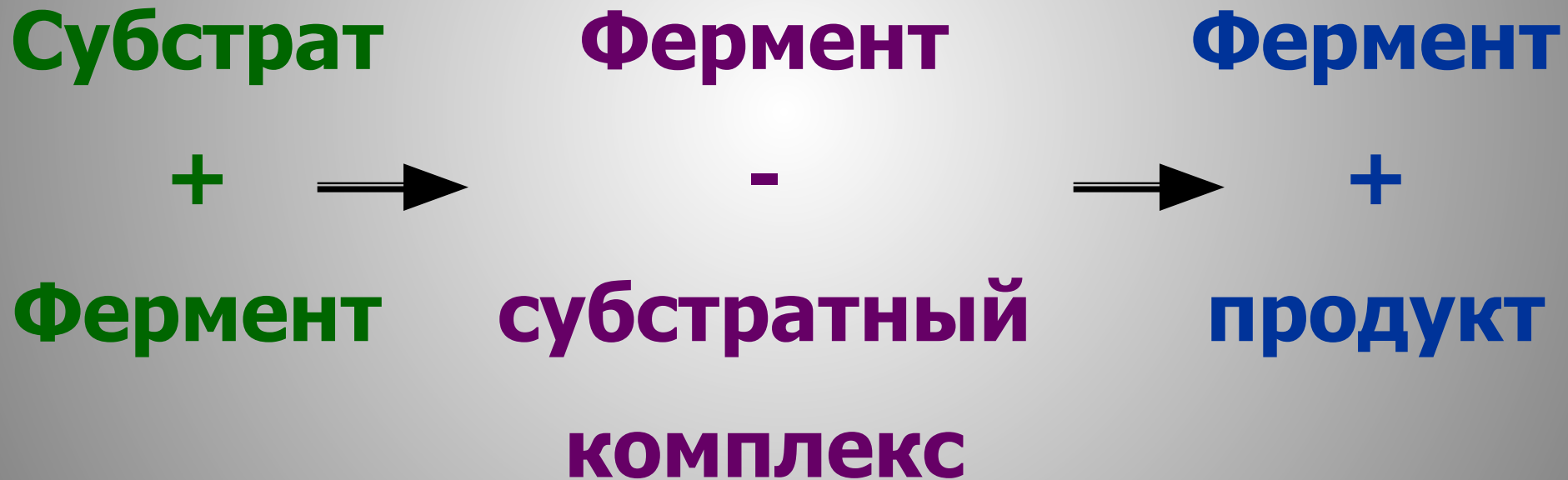
**Однокомпонентные
Белки**

**Двухкомпонентные
Белки + производные
ВИТАМИНОВ**

Условия действия ферментов:

- **температура 30 – 50**
- **реакция среды (pH)**
- **избирательность действия**

Субстрат – вещество на которое
воздействует фермент



Практическое значение ферментов:

- хлебопечение**
- виноделие, пивоварение**
- сыроделие**
- производство спирта, уксуса, чая**

Домашнее задание:

Доказать:

**«Все ферменты – белки,
но не все белки ферменты»»**