

enzima E_1 . Se inactiva totalmente

a.) no ocurre la reacción

b.) los productos que se obtienen son diferentes

(c.) la velocidad de reacción será más rápida

4.- la energía de activación es la energía necesaria para

a.) activar la enzima. b.) activar los productos

(c.) Activar los ~~reactos~~ reactivos.

5.- propiedades de las enzimas.

a.) Son altamente inespecíficas, naturaleza lipídica y actúan en grandes cantidades.

(b.) Son altamente específicas, naturaleza proteica y actúan en pequeñas cantidades

(c.) Son insensibles a los cambios de temperatura, pH

6. Las coenzimas son:

- a.) moléculas inorgánicas.
- b.) moléculas orgánicas.
- c.) muchas vitaminas actúan como coenzimas.

7. Factores que afectan la actividad de la pepsina que actúa a 37°C , en el estómago.

a.) las concentraciones de sustrato.

b.) la temperatura y pH

c.) Todos son correctos.

8. La siguiente figura representa:

a.) Modelo llave cerradura.

b.) Modelo encaje inducido.



9. ¿Cuándo se manifiesta la regulación enzimática?

- a.) Al unirse el inhibidor a la enzima.
- b.) Al unirse la enzima con el sustrato.
- c.) La regulación puede ser por inhibidores irreversibles y reversibles.

10. Existen inhibidores irreversibles con reversibles, con respecto a lo últimos.

- a.) Son inhibidores artificiales que se unen covalentemente al sitio activo de la enzima.
- b.) Se reconocen de dos tipos competitivos y no competitivos.
- c.) Tanto a y b son correctas.

