

Para que servem as enzimas?



Enzimas são catalisadores biológicos que aceleram reacções em condições (pH, temperatura, pressão) “amigas do ambiente”



Manufatura de peças de artesanato.

Aplicações das enzimas



Remoção de substâncias que dão o sabor de “rolha” ao vinho.



Descoloração de roupas em substituição de químicos nocivos, por ex. Lexívia.

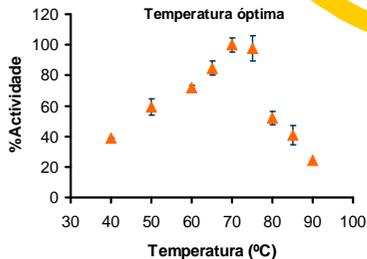
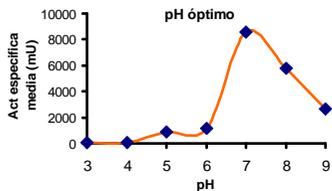


Degradação de corantes em efluentes da indústria têxtil

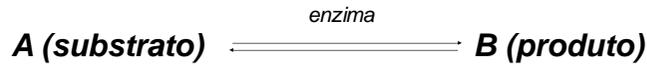
Caracterização das enzimas



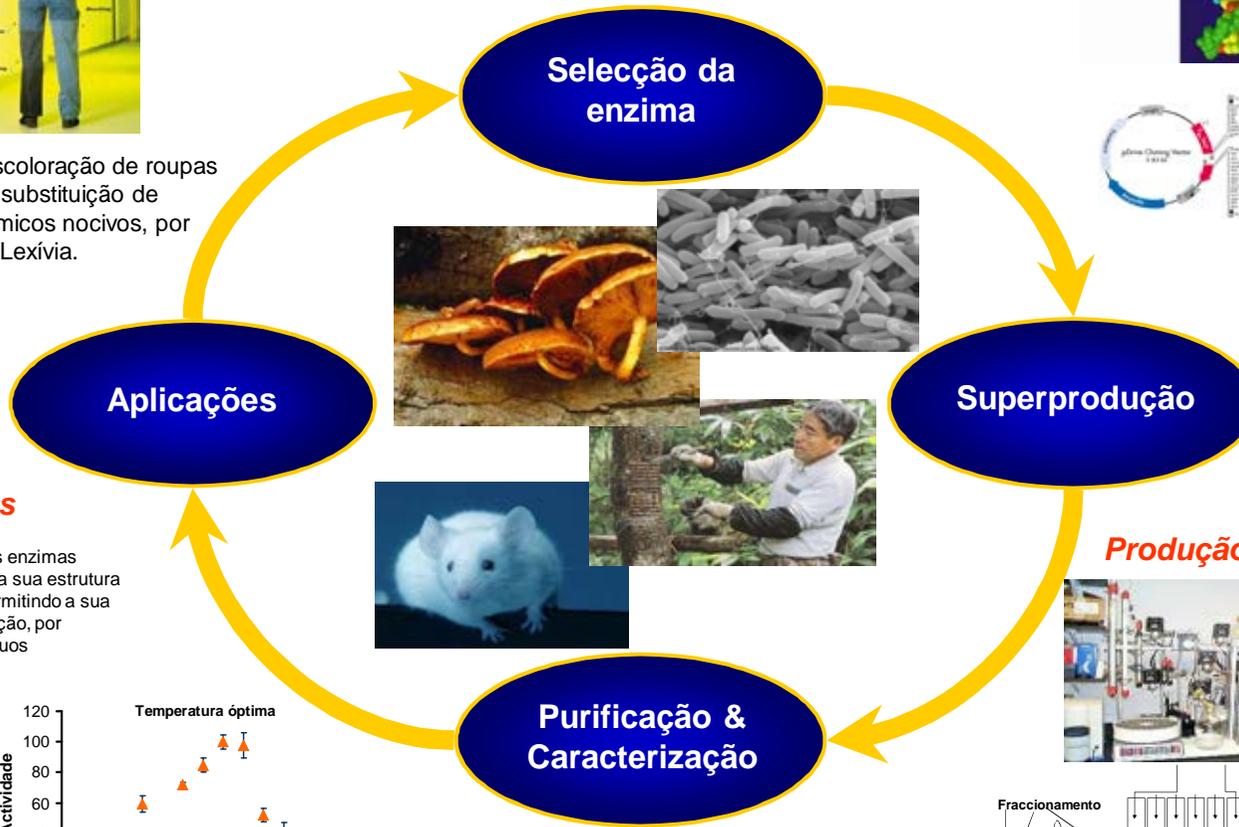
A cristalização das enzimas permite conhecer a sua estrutura tridimensional, permitindo a sua posterior modificação, por alteração de resíduos específicos.



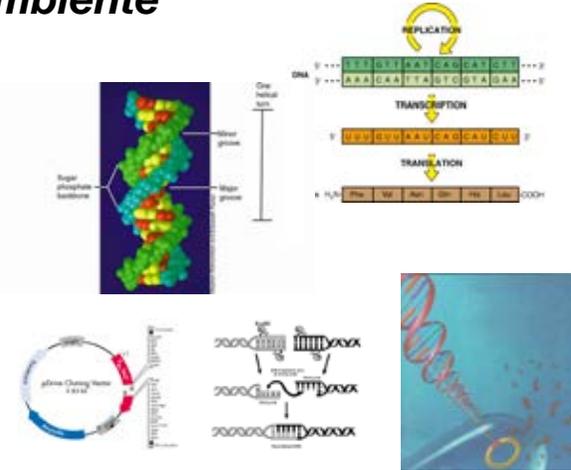
É possível “conhecer” melhor as enzimas: a velocidade com que realizam as reacções, o pH e temperatura óptimos, a sua especificidade, a sua estabilidade, etc.



- Substituem químicos poluentes, mesmos produtos
- Permitem novas reacções, novos produtos



Clonagem de genes



Expressão de genes

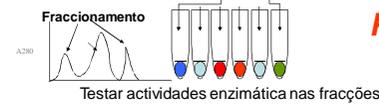


Produção de enzimas



Células partidas

Purificação de enzimas



Enzima pura

