

ENZIMAS

1.- Los cambios de temperatura provocan cambios conformacionales en las enzimas, pero no afectan a su actividad.

- a) Afectan a la conformación, luego también a la actividad
- b) Falso
- c) Depende de los cambios de temperatura, si son bruscos sí, si no, no provocan ningún cambio

2.- Las enzimas aumentan la energía de activación del proceso en el que participan

- a) Verdadero
- b) Todo lo contrario, la disminuyen
- c) Las enzimas aumenta la energía de activación de todas las reacciones, participen o no en ellas.

3.- Todas las enzimas actúan a un pH óptimo en torno a 7'5

- a) Verdadero
- b) Normalmente las enzimas varían de valores muy básicos a muy ácidos
- c) Falso, habitualmente cambian de valores ácidos hacia valores básicos

4.- Las enzimas se pueden obtener mediante una alimentación variada

- a) Por supuesto, como todas las proteínas
- b) Solo las que son esenciales
- c) Vienen codificadas genéticamente y por tanto las sintetiza el propio organismo

5.- La asociación de una molécula proteica y de otra no proteica en un enzima recibe el nombre de:

- a) Coenzima
- b) Holoenzima
- c) Cofactores

6.- Los cationes metálicos que regulan la actividad de un enzima recibe el nombre de:

- a) Cofactor
- b) Grupo prostético
- c) Apoenzima

7.- La parte proteica de un enzima recibe el nombre de:

- a) Holoenzima
- b) Apoenzima
- c) Cofactor

8.- Las moléculas orgánicas asociadas a las enzimas se denominan:

- a) Coenzimas
- b) Grupos prostéticos
- c) Cofactores

9.- Las moléculas orgánicas complejas que se unen débilmente al apoenzima reciben el nombre de:

- a) Coenzimas
- b) Holoenzima
- c) Cofactor

10.- ¿Cómo se denomina a la zona de la enzima dónde se une el sustrato?

- a) Centro de unión
- b) Centro activo
- c) Centro regulador