
Línea 10

Ingeniería y tecnología de enzimas

El objetivo de esta línea es la producción, caracterización (físicoquímica y cinética), purificación, inmovilización y aplicación de enzimas de interés médico o industrial. El desarrollo de procesos enzimáticos o de biocatalizadores es el objetivo final de los proyectos, requiriéndose para ello de profundizar en la ingeniería de reactores, la cinética de reacciones enzimáticas, las propiedades físicas y químicas de catalizadores así como en los aspectos más básicos de la enzimología.

Programas

10.1 Producción y caracterización de enzimas.

10.2 Diseño de procesos enzimáticos.

Programa 10.1 Producción y caracterización de enzimas.

Proyectos específicos

Desarrollo y aplicación de catalizadores para la hidrólisis de penicilinas y cefalosporinas.

M.E. Rodríguez, E. Bárzana, A. López-Munguía y R. Quintero
1989/P/S/DBI

Producción, caracterización, purificación y aplicación de la enzima fenilalanina amonio liasa de varias levaduras.

G. Hernández, S. Kawasaki y A. López-Munguía
1988/P/A/DBI

Producción y caracterización de glucosiltransferasas de

Leuconostoc mesenteroides y su aplicación en la síntesis de nuevos oligosacáridos.

E. Castillo, F. Iturbe y A. López-Munguía
1988/P/DBI

Caracterización de β -galactosidasa de *K. fragilis*. Diseño de diversos sistemas de inmovilización, en vistas de la aplicación del catalizador en reactores enzimáticos. Producción de suero y leche delactosados.

C. Peña, E. Castillo, L. Casas y A. López-Munguía
1985/P/A/DBI

Producción y caracterización de dextranasas con actividad sobre enlaces glucosídicos en $\alpha(1-3)$.

A.M.S. Córdova, L. Servín y A. López-Munguía
1989/P/DBI

Producción de cefalosporinas semisintéticas.

F. Bolívar, A. López-Munguía, X. Soberón, F. Valle, E. Merino y R. Quintero
1990/I/DBI/DBM

Programa 10.2 Diseño de procesos enzimáticos.

Proyectos específicos

Producción enzimática de alimentos libres de fenilalanina.

A. Velázquez, A. Gálvez y A. López-Munguía
1987/P/A/DBI

Aplicación de enzimas en procesos de extracción: colorantes vegetales y aceite de coco.

D. Rubio, E. Bárzana y A. López-Munguía
1987/P/A/DBI