نکته:

* عوامل مؤثر بر عملکرد آنزیم‌ها

- کاهنده سرعت
  - **گرمای شدید:** تخریب جایگاه فعال
  - **سمومی مثل ارسنیک و سیانید و حشره‌کش‌ها:** اِشغال کردن جایگاه فعال
- افزاینده سرعت
  - **گرمای ملایم:** بالا بردن احتمال برخوردها
  - **ویتامین‌ها و مواد معدنی:** تسهیل اتصال به پیش ماده

۸- کاربرد آنزیم‌ها:

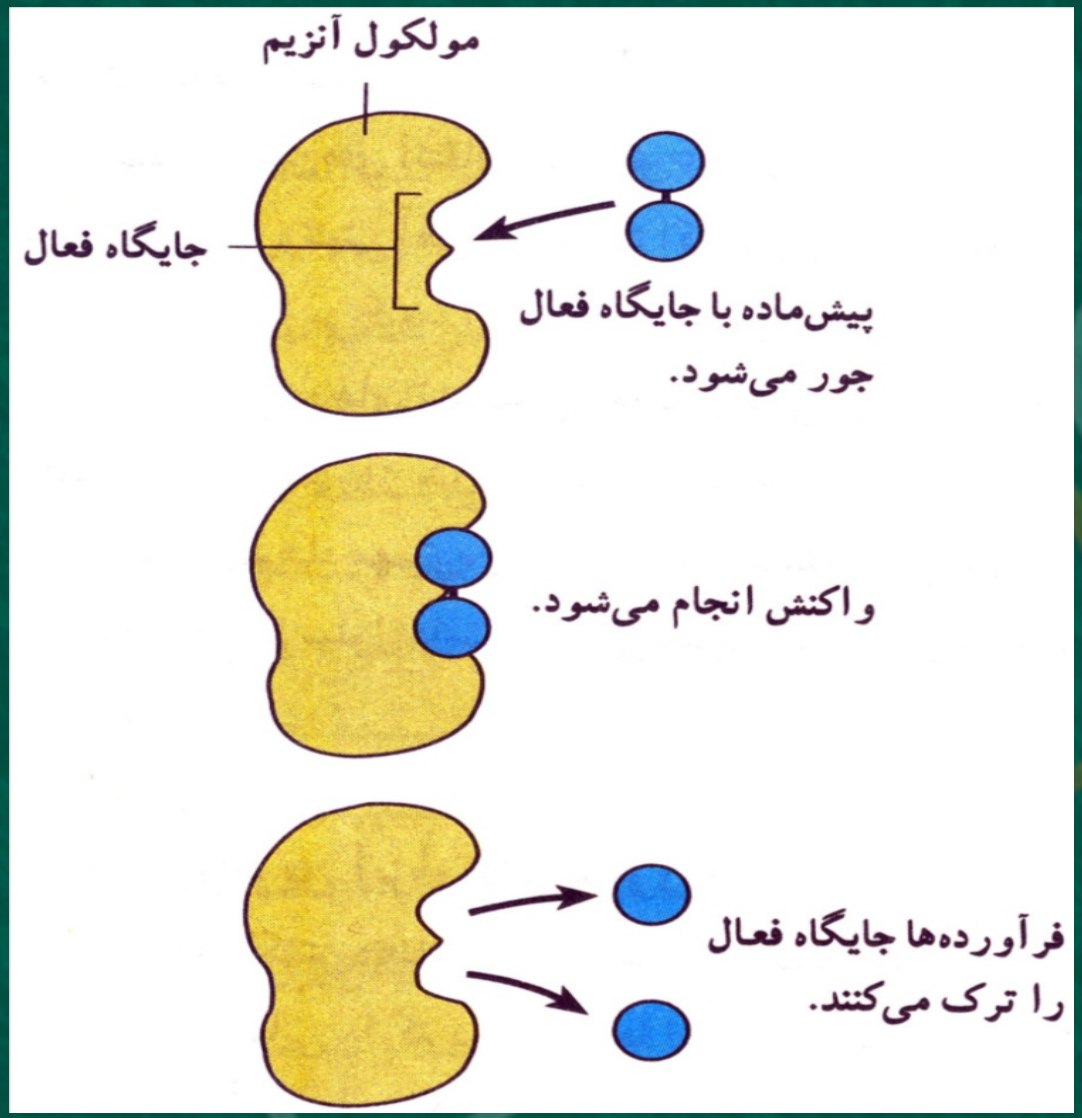
- خانگی
- صنعتی

خانگی مثل: لیپاز و پروتئاز در پودرهای رختشویی که در دمای کم کار می‌کنند.

صنعتی مثل:

- آمیلاز: تبدیل نشاسته به قندهای شیرین
- کاتالاز: تهیه اسفنج‌های صنعتی
- پروتئاز: نرم کردن گوشت و پوست کندن ماهی‌ها و تهیه‌ی غذای کودکـــان و از بین بردن موی‌های پوست
- سلولاز: نرم کردن دانه‌ها و پوست کندن دانه‌ها و نیز تبدیل روزنامه باطله به قندهای خوراکی

تعاریف:


مولکول آنزیم
جایگاه فعال
پیش‌ماده با جایگاه فعال جور می‌شود.
واکنش انجام می‌شود.
فرآورده‌ها جایگاه فعال را ترک می‌کنند.