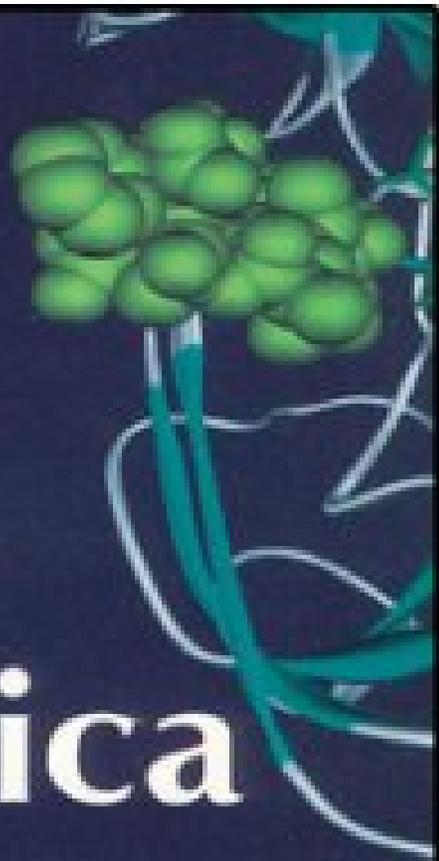


Tecnologia Enzimática



Maria Alice Zarur Coelho
Andrea Medeiros Salgado
Bernardo Dias Ribeiro

Editora
3
EPUB

 **FAPERJ**
Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro
a Propriedade do Estado do Rio de Janeiro

Resumo de Tecnologia Enzimática

O primeiro capítulo traz informações conceituais, mercados, principais tipos e usos, bem como inovações tecnológicas na área de enzimas. O segundo capítulo aborda a cinética da catálise enzimática, modelos, fatores que influenciam as reações e determinação de atividade.

O capítulo três trata da produção e purificação de enzimas, o quatro, da imobilização e o quinto dos reatores empregados na redução tecnológica. Do capítulo seis ao vinte e cinco são apresentadas várias aplicações da atividade enzimática em distintos segmentos industriais, incluindo genética, ambiente, biossensores, medicina, entre outros de grande importância na atualidade.

O último capítulo, finalmente, ainda aborda alguns aspectos de biossegurança na aplicação de enzimas. O livro, como está apresentado, sem dúvida será de grande valia aos alunos de cursos de graduação na área de química, engenharia química, alimentos, bioprocessos ou correlatas, pois apresenta não apenas conhecimentos básicos sobre as reações nas quais as enzimas estão envolvidas, como também mais específicos relacionados às aplicações e produção desses biocatalisadores amplamente difundidos na área tecnológica.

O livro, portanto, se propõe a atender as áreas de ensino e pesquisa reunindo num único volume os variados aspectos da atividade enzimática.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)