



#4103

Aplicaciones/Inmovilización de Enzimas

DISEÑO DE INMOVILIZACIÓN DE ENZIMAS

DESCRIPCIÓN

La inmovilización enzimática implica diferentes enfoques para fijar una proteína (enzima) sobre un sólido sin la pérdida de propiedades catalíticas. Los últimos 15 años han experimentado un aumento explosivo en la investigación y el uso de enzimas en alimentos, cosméticos, síntesis orgánica y, últimamente, en biorefinerías para productos químicos a medida y en el desarrollo de nuevos productos de alto valor agregado.

Este curso presenta el estado del arte de las metodologías de inmovilización enzimática y las diferentes herramientas para caracterizar las enzimas inmovilizadas, con especial énfasis en las lipasas. Los temas incluyen estudios de modelamiento molecular y el estado de la técnica en el campo de los procesos enzimáticos y bioingeniería, especialmente en el campo de las lipasas y la oleoquímica con vistas a la síntesis de biodiesel y glicéridos.

AUDIENCIA OBJETIVO

Investigadores en el campo de la Biocatálisis, Biotecnología y Bioingeniería.

Personal técnico y gerencial de industrias de alimentos, farmacéuticas, cosméticas y de polímeros biodegradables, entre muchas otras.

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar

☎ +54 291 4861700

📌 /Plapiqui 🐦 @Plapiqui