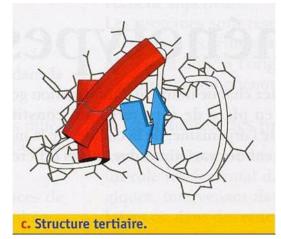
Les enzymes, des protéines tridimensionnelles

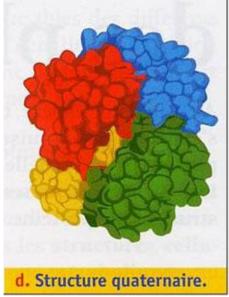
Structure I : c'est la séquence des acides aminés

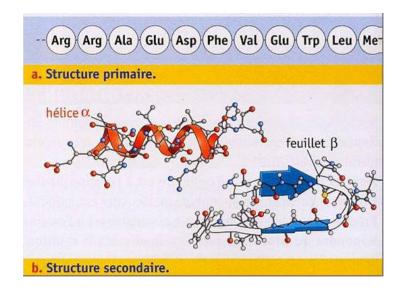
Structure II : repliement en hélice alpha et feuillet béta de la chaîne principale dû à des liaisons hydrogène

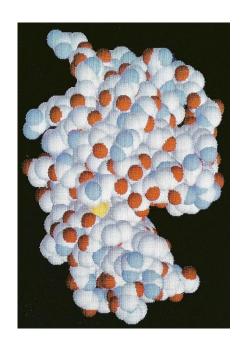
Structure III: organisation tridimensionnelle des hélices alpha et feuillets béta par l'établissement de liaisons ioniques et (ou) disulfures assurant la cohésion de la molécule

Structure IV: correspond à l'association de plusieurs chaînes polypeptidiques

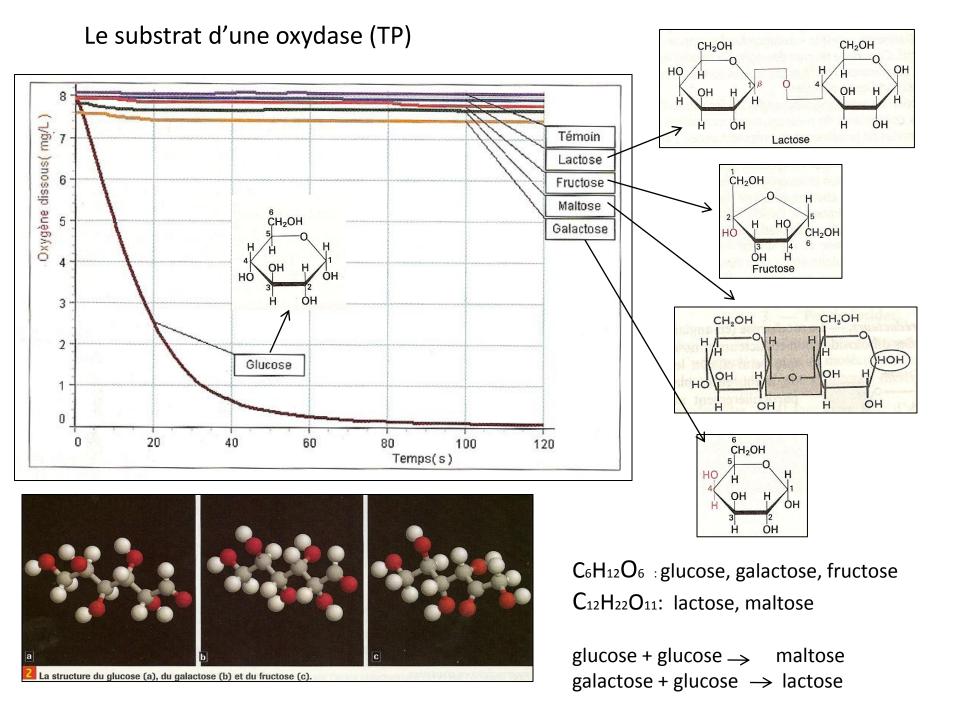




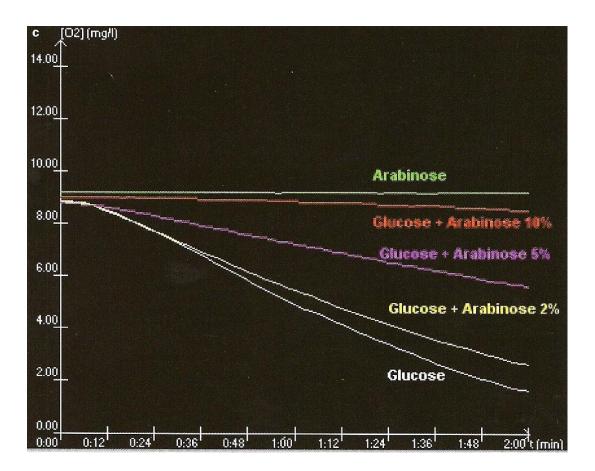


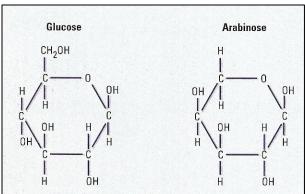


Structure spatiale d'une enzyme, le lysozyme



La glucose oxydase et l'arabinose

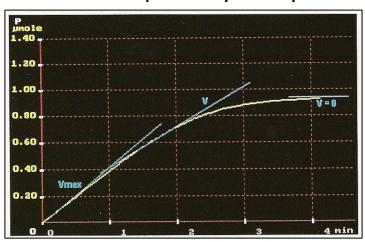


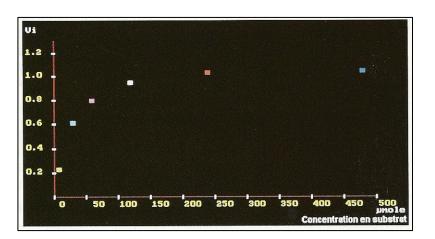


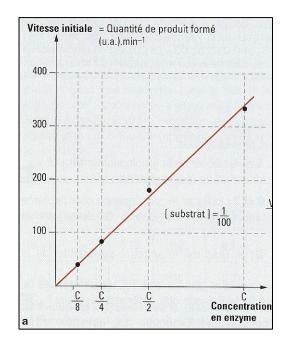
galactose ÇH₂OH

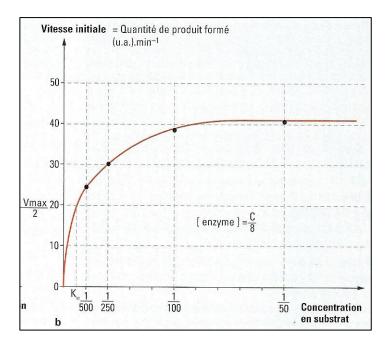
- Q1 Est-ce que l'arabinose est un substrat de la glucose oxydase?
- Q2 Quel est l'effet de l'arabinose sur l'activité catalytique de la glucose oxydase? Argumentez votre réponse en tenant compte de la comparaison du glucose avec l'arabinose
- Q3 Comment pouvez vous qualifier l'arabinose par rapport au glucose ?

Cinétique enzymatique









Cinétique enzymatique et notion de facteur limitant

 $E + S \rightarrow [ES] \rightarrow E + P$

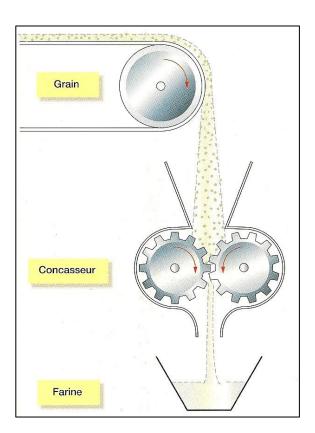
E : enzyme S : substrat

[ES]: complexe enzyme-substrat

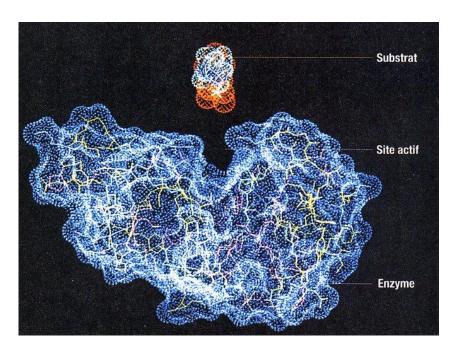
P: produit

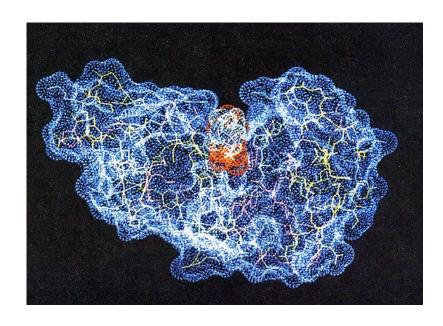
Vinitiale **V**max enzyme substrat complexe enzyme-substrat o produit de la réaction Concentration en substrat La quantité de produits formés Les enzymes sont saturées, Peu de produits formés, augmente, la vitesse de la réaction la vitesse de la réaction la vitesse de la réaction est faible. est plus élévée. est maximale. Interprétation de la courbe $v_i = f([S])$ à concentration d'enzyme constante.

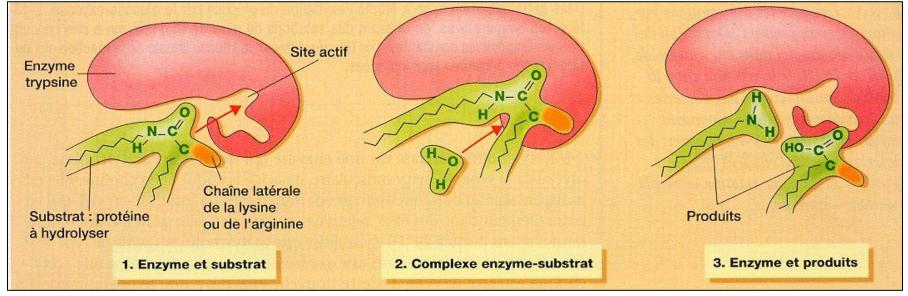
Modèle du concasseur illustrant la notion de facteur limitant, ici la quantité de grain



Complémentarité spatiale, site actif et acides aminés catalytiques



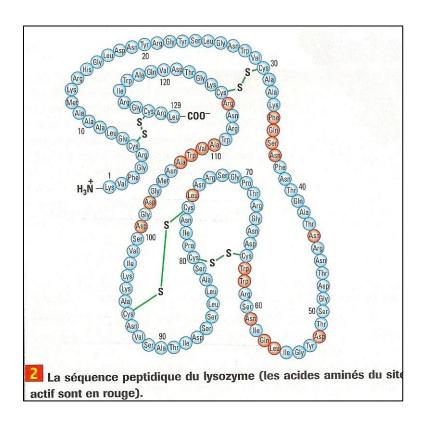


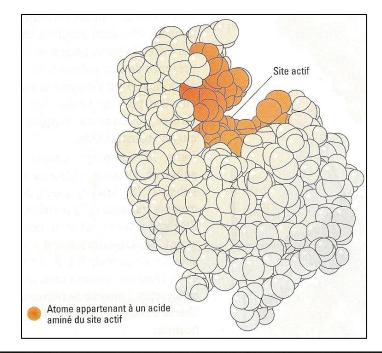


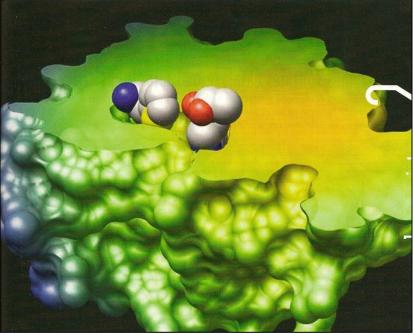
Le site actif de l'enzyme

Le site actif. L'étude de la structure de plusieurs enzymes a permis de mettre en évidence une logette « en creux » dans laquelle le substrat peut se fixer, grâce à des liaisons non covalentes : c'est le site actif de l'enzyme. Il est constitué par des acides aminés pouvant être forts éloignés dans la séquence de l'enzyme.

Ci-contre, les acides aminés du site actif du lysozyme (enzyme des larmes et de la salive) sont visualisés en rouge.

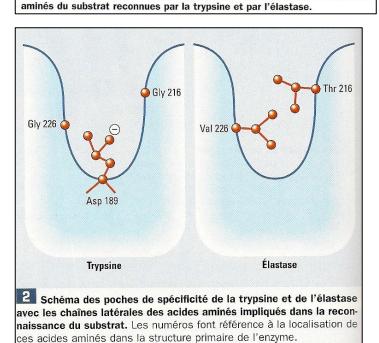




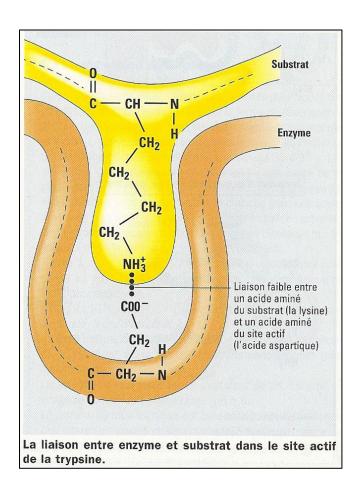


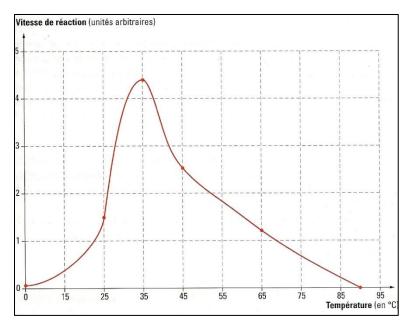
PAH en coupe passant par le site actif

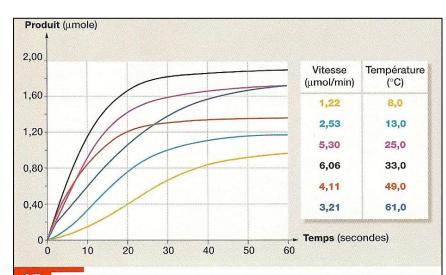
Н 0 H 0 H CH₂ CH₂ CH₂ CH₂ NH₃ Chaîne latérale Chaîne latérale de la lysine reconnue de l'alanine reconnue par la trypsine par l'élastase 3 Formules chimiques semi-développées des chaînes latérales des acides



Site actif et acides aminés de liaison



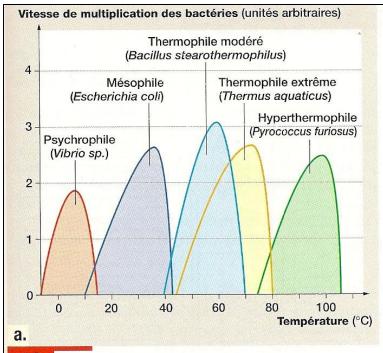




Activité de la glucose-oxydase en fonction de la température.

Dans cette expérience, on a étudié l'oxydation du glucose par la glucose-oxydase, à différentes températures, en utilisant des solutions de glucose et d'enzyme à des concentrations respectives constantes. Les températures et la vitesse initiale de la réaction aux différentes températures sont indiquées.

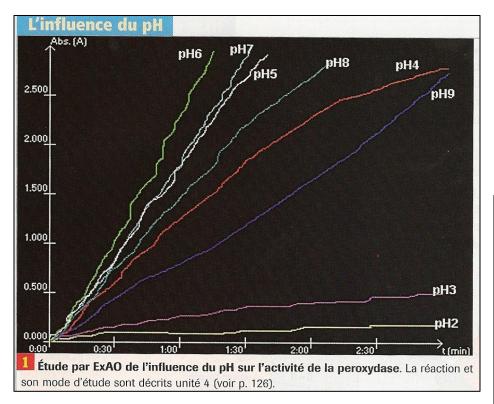
Influence de la température

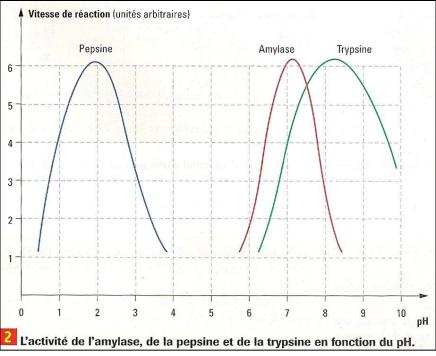


Enzymes bactériennes et température du milieu.

Pour survivre aux grands froids ou à la chaleur extrême, les organismes complexes ont développé des stratégies permettant de contrôler leur température interne. En revanche, les bactéries sont totalement incapables d'une régulation de température. Cependant, certaines d'entre elles sont capables de se multiplier dans une eau très froide ou très chaude (proche de 100 °C). On peut classer ces bactéries en fonction de la température de leur milieu de vie.

Influence du pH





Les enzymes, des biocatalyseurs indispensables au métabolisme cellulaire

Les enzymes, protéines synthétisées par les cellules, accélèrent les réactions métaboliques: ce sont des biocatalyseurs indispensables à la vie qui se retrouvent intacts lors de la transformation d'un substrat en produit.

Les enzymes ont une double spécificité: une spécificité de réaction (elle ne catalyse qu'un seul type de réaction) et une spécificité de substrat (un seul substrat est transformé).

Par sa structure 3D et une complémentarité spatiale avec certaines molécules, l'enzyme s'emboîte dans le substrat et forme un complexe enzyme/substrat. Des liaisons faibles stabilisent le complexe permettant aux acides aminés du site actif de provoquer une réaction chimique.

L'agitation moléculaire excessive par une hausse de température, la faible probabilité de rencontre aux basses températures ainsi que la déstabilisation de la structure spatiale par les variations de pH expliquent la sensibilité des enzymes aux conditions environnementales.

L'équipement enzymatique d'une cellule constitue un marqueur de sa spécialisation.

