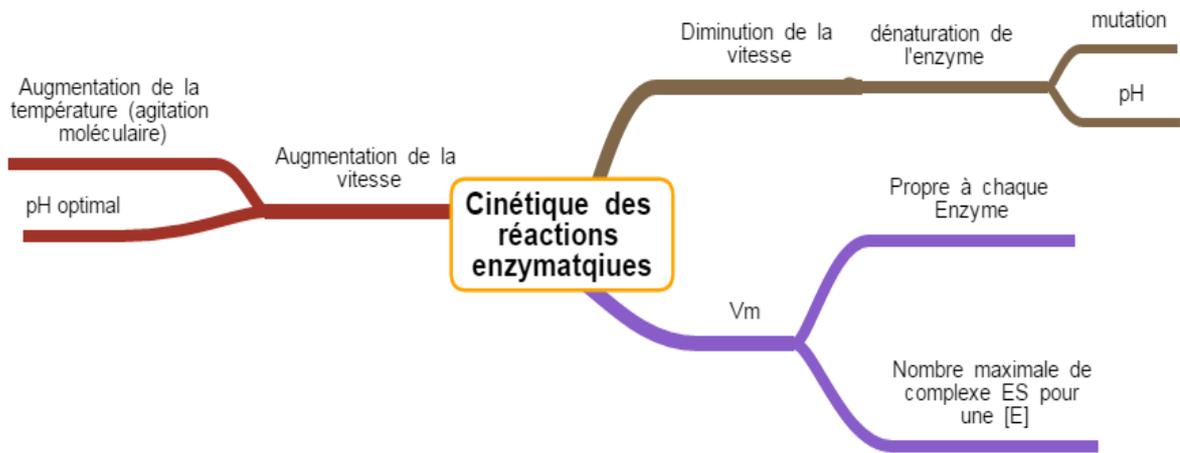
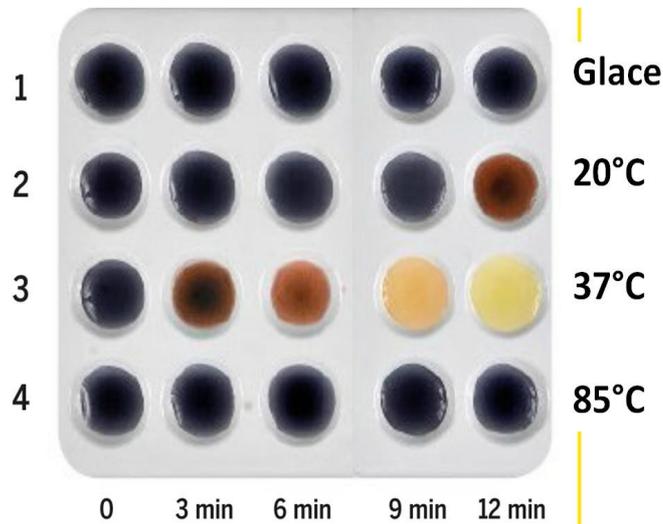


III. La cinétique des réactions enzymatiques



Bilan : La configuration spatiale d'une enzyme, donc son site actif, peut être dénaturée par une élévation de température, une modification du pH ou par mutation ce qui réduit voire annule son activité catalytique. Au contraire toutes les conditions qui tendent à favoriser la rencontre et donc la formation du complexe enzyme-substrat ES (température optimale pour une bonne agitation moléculaire, pH optimal, concentration en substrat [S], concentration en enzyme [E]) permettent d'augmenter la vitesse de réaction de l'enzyme. Il existe cependant une vitesse maximale d'action propre à chaque enzyme qui correspond au nombre maximum de complexe ES pouvant se former à une [E] donnée. Pour dépasser cette V_{max} il faudra augmenter la [E].

Les enzymes, des protéines actives dans la catalyse :

