

Đề bài

Tại sao khi tăng nhiệt độ lên quá cao so với nhiệt độ tối ưu có một enzym thì hoạt tính của enzym đó lại bị giảm thậm chí bị mất hoàn toàn?

Lời giải

Khi nhiệt độ tăng lên quá cao so với nhiệt độ tối ưu của một enzym thì hoạt tính của enzym đó bị giảm hoặc bị mất hoàn toàn là do: Enzim có cấu tạo từ prôtêin kết hợp với các chất khác, mà prôtêin là hợp chất dễ bị biến tính dưới tác động của nhiệt độ. Khi nhiệt độ tăng quá cao, prôtêin sẽ bị biến tính (nên giảm hoặc mất hoạt tính).