

# Enzimlerin Özellikleri

Sadece tek bir uzvunuzu hareket ettirmek için vücudunuzda birçok işlem gerçekleşir. İşlemler, aldığınız karar ile başlar ve temele doğru inildikçe daha da kompleks bir hal alır. Beyninizde emrin oluşması ile başlayan reaksiyonlar silsilesi, sayı olarak belki de milyarları bulmakta, bunların tümü için vücudunuzda sayısız enzim görev yapmaktadır. Yapmak istediğiniz sıradan bir hareket için dahi, hücreler içinde çok sayıda işlem birbiri ardınca devam eder. Tek bir hareketiniz için milyarlarca işlem gerçekleşirken, aynı anda beyniniz çalışmakta, kalbiniz atmakta, vücudunuza giren besinler sindirilmekte tüm organlar fonksiyonlarını hatasız ve sistemli şekilde sürdürmektedir. Enzimlerin ve onları kontrol altında tutan büyük moleküllerin de herhangi bir şey yapmaya güçleri yoktur. Tümü Allah'ın emriyle hareket eder.

- Enzimler; bir hücreyi düzen içinde çalışan son derece gelişmiş minyatür bir fabrika haline dönüştüren proteinlerdir.
- Enzimler ancak belirli bir ısı ve pH değeri içinde işlevlerini yerine getirebilirler.
- Enzimlerin genel anlamda canlı kalabildikleri ısı aralığı 30-70°C`dir ve buna "optimum sıcaklık" denir. Bu oldukça özel bir ısı aralığıdır, çünkü insan vücudunun ortalama sıcaklığı 36.5°C'dir ve bu sıcaklık, insan bedenine ait enzimlerin çalışması için en uygun olandır.
- Optimum sıcaklığın biraz üzerinde enzimler etkisiz olmalarına rağmen, sıcaklık düşünce tekrar etkili hale geçebilirler. Fakat bu yüksek sıcaklık devam ederse veya biraz daha yükselirse, enzimler tümüyle etkilerini yitirirler. Çünkü, enzimler üçüncül yapıya sahiplerdir ve yüksek sıcaklıkta sahip oldukları helozonik üç boyutlu yapıyı kaybederler. Enzimlerin bu yapısı parçalanır ve eski düzenini yitirir. Sonunda işlev göremez hale gelirler.
- Düşük sıcaklıkta da enzimler işlevsiz kalırlar. Fakat düşük sıcaklık enzimlerin yapısını bozmaz. Sıcaklık eski haline döndüğünde etkinlik yine başlar. Bu yöntemden dondurulmuş gıdalar sektöründe sıklıkla faydalanılmaktadır. Gıdalar, dondurularak uzun süre saklanmakta, çözüldüklerinde tekrar aktif hale geçen enzimleri sayesinde yeniden eski besin değerlerinin büyük bir kısmına kavuşmaktadırlar.

<https://www.harunyahya.info/makaleler/enzimlerin-ozellikleri>