

L1 Sciences et technologies Sciences Fondamentales et Appliquées 2 UE Sciences et Energie

Cours d'introduction à l'enzymologie

Valérie PERIS DELACROIX valerie.peris-delacroix@ens-paris-saclay.fr

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- ✓ Définir les caractéristiques structurales et fonctionnelles (classification) d'une enzyme
- ✓ Utiliser le modèle de Michaelis-Menten pour déterminer les paramètres cinétiques V_{max} et K_M d'une enzyme michaelienne (méthode graphique)
- ✓ Analyser les effets de la température et du pH sur l'activité d'une enzyme (méthode graphique)
- ✓ Identifier (méthode graphique) la nature des principaux inhibiteurs enzymatiques sur la base de leur action sur les paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne

Enzymologie

Introduction: Définitions

- La cinétique enzymatique et le modèle de Michaelis Menten
- 2. Détermination des paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne
- 3. Dosages enzymatiques
- 4. L'inhibition enzymatique

Enzymologie

Introduction: Définitions

- La cinétique enzymatique et le modèle de Michaelis Menten
- 2. Détermination des paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne
- 3. Dosages enzymatiques
- 4. L'inhibition enzymatique

Introduction: Définitions

ENZYME

- protéine
- ayant une <u>activité catalytique</u>
- <u>régulée</u>
- et douée de spécificité

ENZYME : <u>protéine</u> ayant une activité catalytique régulée et douée

de spécificité

Pleated

sheet



Structure secondaire

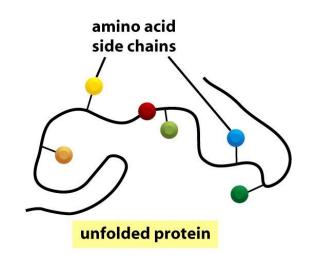
(= interaction des Alpha acides aminés qui s'organisent en hélice ou en feuillet

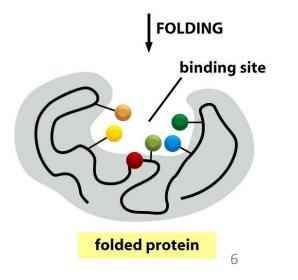
Structure tertaire

Pleated sheet Organisation en 3D des feuillets et hélices

Structure quaternaires :

Interaction de plusieurs molécules





ENZYME : protéine ayant une <u>activité catalytique</u> régulée et douée de spécificité

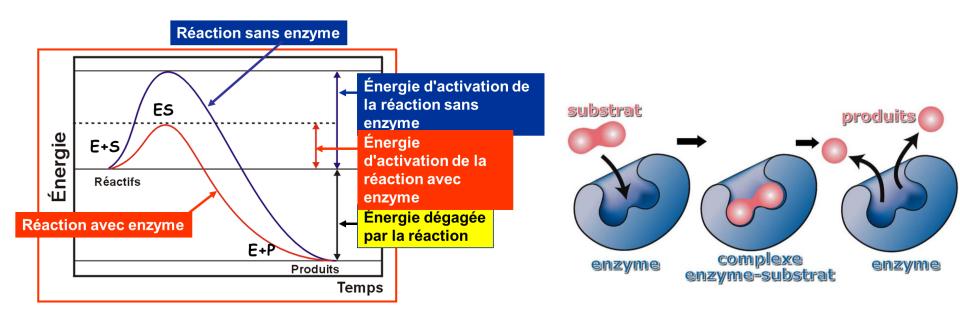
- Catalyseur

 Augmente la vitesse des réactions en diminuant l'énergie d'activation

- Ne modifie pas l'équilibre de la réaction

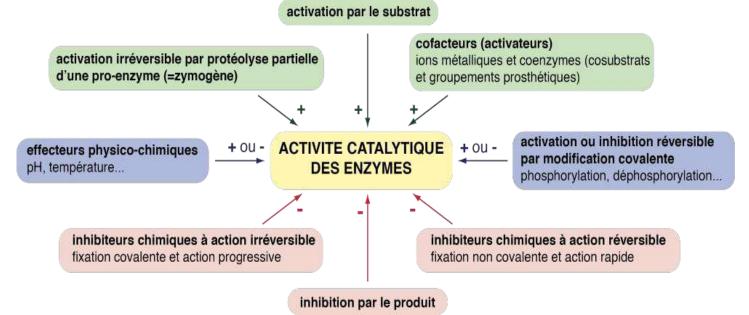
- Intacte à la fin de la réaction





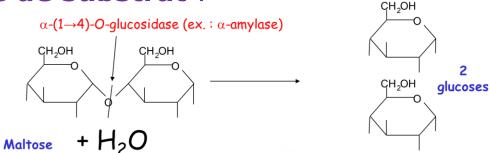
Enzyme : protéine ayant une activité catalytique <u>régulée</u> et douée de spécificité

- Divers signaux (Ex : des hormones)
- Ajustement de l'offre métabolique à la demande cellulaire
- **Différents mécanismes** de régulation :
 - x [Substrat] et [Produits]
 - x Quantité d'enzymes
 - x Modifications post-traductionnelles des enzymes (ex : phosphorylation)
 - x activation par protéolyse à partir d'une pro-enzyme
 - x nécessité de co-facteurs
 - × Présence d'inhibiteurs....



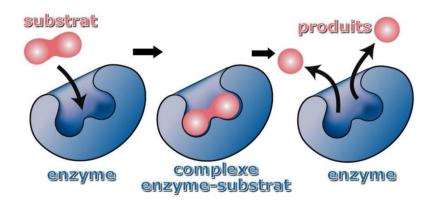
ENZYME : protéine ayant une activité catalytique régulée et douée de spécificité

- Spécificité de substrat :



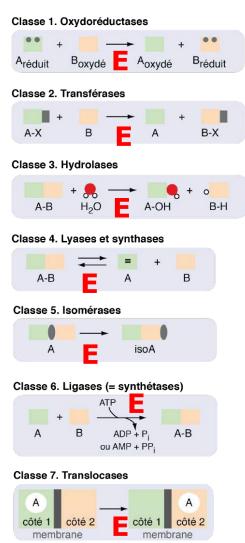
Les enzymes qui hydrolysent les osides présentent une spécificité qui peut être liée :

- au **type de liaisons hydrolysées** (dans l'ex, liaison osidique)
- aux **résidus osidiques** (dans l'exemple glucose)
- à l'**anomérie** (α ou β)



ENZYME : protéine ayant une activité catalytique régulée et douée de spécificité

- Spécificité de réactions : Les 7 classes d'enzymes



Oxydo-reductase

Transférase

Hydrolase

Lyase et synthase

Isomérase

Ligase

Translocase

nom usuel : règle

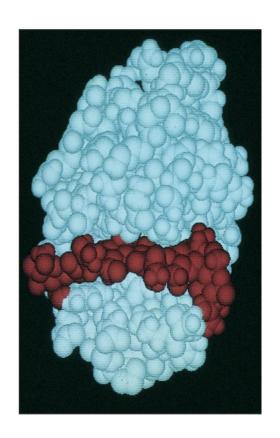
- suffixe « -ase »
- reste du nom : dérivé de la réaction et/ou des composés impliqués dans la réaction

Introduction: Définitions

SITE ACTIF

- Zone spécifique de l'enzyme
- où se fixe(nt) le(s) substrat(s)
- où se déroule la réaction
- = Liaison stéréospécifique Interactions faibles (non covalentes- avec le substrat)

SITE ACTIF : Zone spécifique de l'enzyme, où se fixe(nt) le(s) substrat(s), où se déroule la réaction





entité tridimensionnelle

SITE ACTIF: Zone spécifique de l'enzyme, où se fixe(nt) le(s) substrat(s), où se déroule la réaction

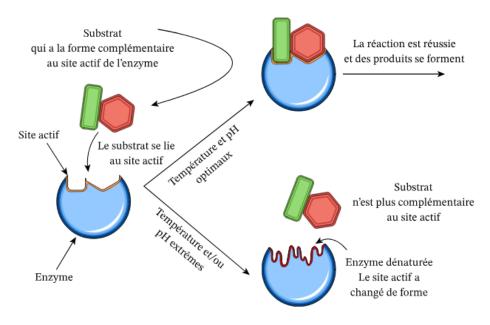
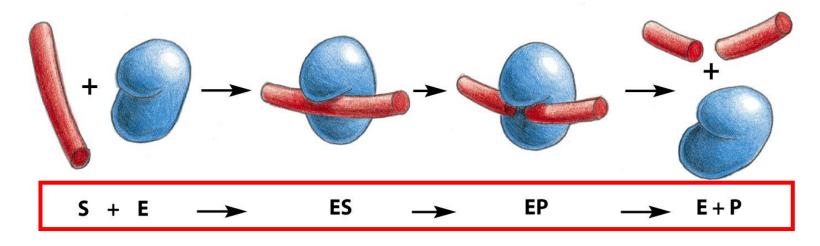
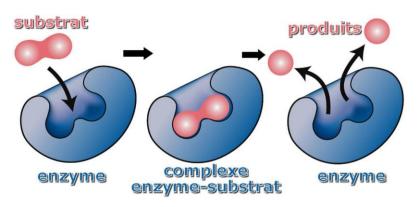


Figure 2: Schéma illustrant la différence entre une enzyme normale ou dénaturée.

SITE ACTIF: Zone spécifique de l'enzyme, où se fixe(nt) le(s) substrat(s), où se déroule la réaction



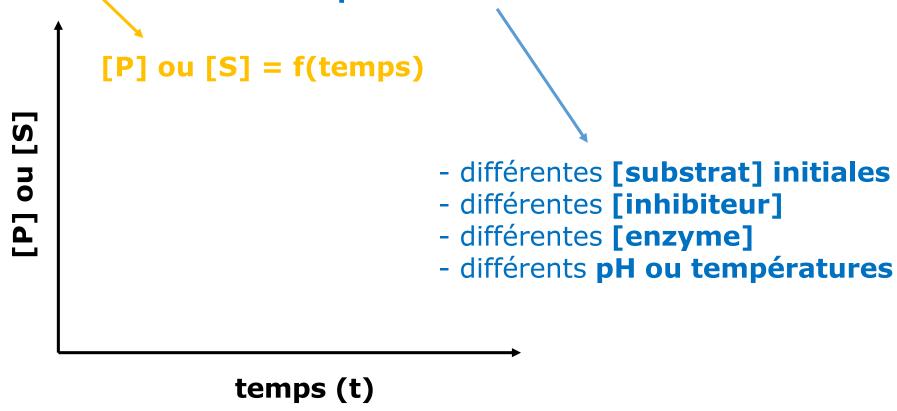


Enzymologie

Introduction: Définitions

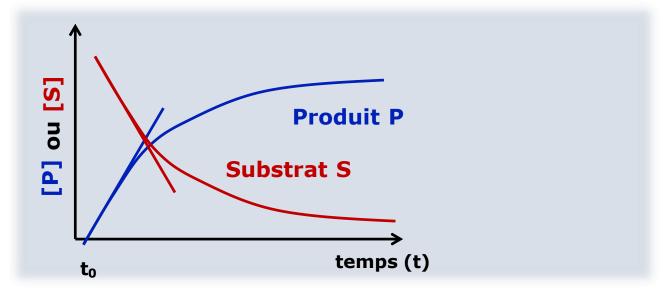
- La cinétique enzymatique et le modèle de Michaelis Menten
- 2. Détermination des paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne
- 3. Dosages enzymatiques
- 4. L'inhibition enzymatique

CINÉTIQUE ENZYMATIQUE: repose sur l'étude de la vitesse des réactions catalysées par une enzyme en fonction de différents paramètres.



Question: Quelle allure de courbe peut-on obtenir selon que l'on suive l'apparition d'un produit ou la disparition d'un substrat?

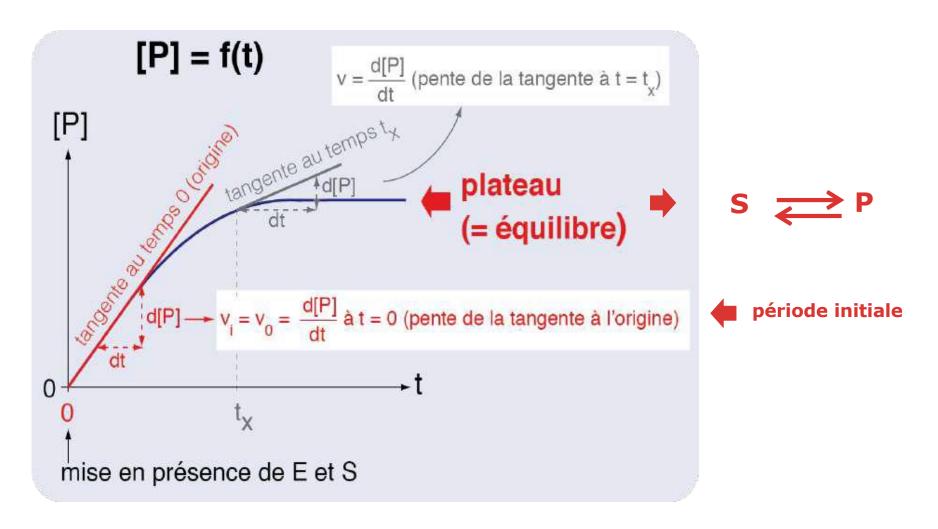
Question: Quelle allure de courbe peut-on obtenir selon que l'on suive l'apparition d'un produit ou la disparition d'un substrat?



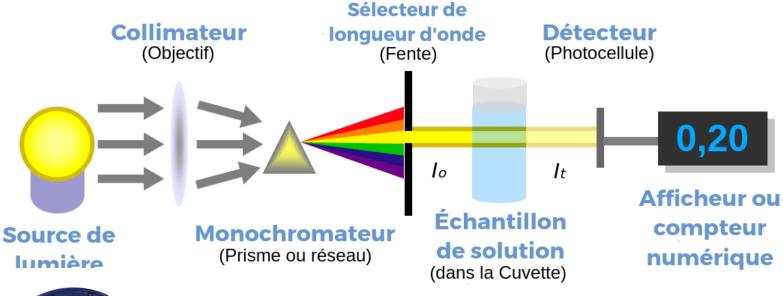
La vitesse instantanée de réaction (v) et la vitesse initiale (v_i ou v_o)

$$v_i = v_0 = \frac{d[P]}{dt} = -\frac{d[S]}{dt}$$

La vitesse de réaction (v) et la vitesse initiale (v_i ou v₀)



Méthode de mesure de la vitesse de réaction par spectrophotométrie





 $I = I_0 e^{-klc}$

La **loi de Beer-lambert** : $A_{\lambda} = \varepsilon_{\lambda} \times I \times C$ (= Log (I₀/I))

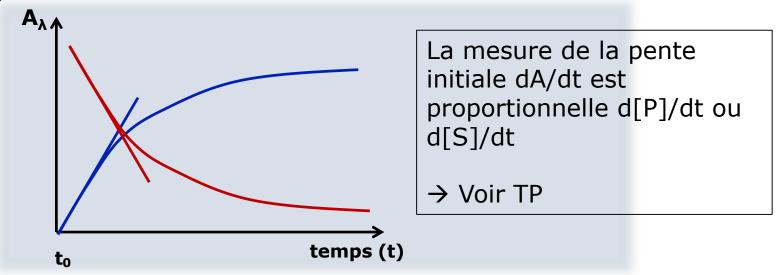
Avec : \mathbf{A}_{λ} Absorbance à la longueur d'onde λ (sans unité) \mathbf{E}_{λ} Le coefficient d'extinction molaire ou moléculaire de la molécule absorbante (en L.mol⁻¹.cm⁻¹)

I : la longueur du trajet optique (= largeur de cuve) (en cm)

C: concentration de l'espère absorbante (en mol.L⁻¹)

Méthode de mesure de la vitesse de réaction par spectrophotométrie

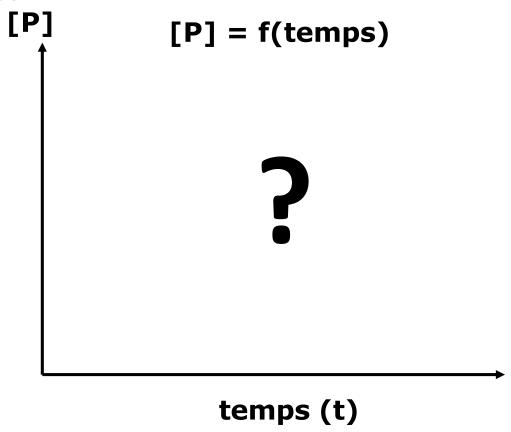
Absorbance de P ou S à la longueur d'onde λ



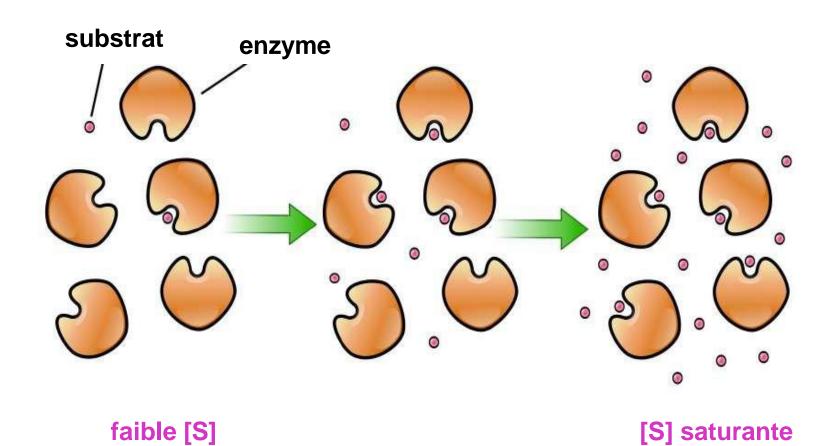
$$v_i = v_0 = \frac{d[P]}{dt} = -\frac{d[S]}{dt} = \frac{dA_\lambda}{dt}$$

Influence de la [S] sur la vitesse initiale vi

D'après vous, comment varie la courbe [P] = f(t) lorsqu'on fait varier la [S]? \rightarrow dessiner plusieurs courbes avec des [S] croissantes.

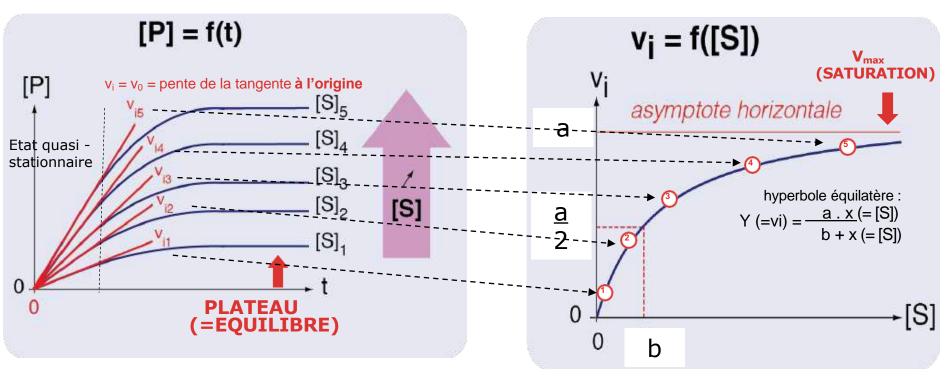


Influence de la [S] sur la vitesse initiale v_i INDICE



22

Influence de la [S] sur la vitesse initiale vi



 $[S]_1 < [S]_2 < [S]_3 < [S]_4 < [S]_5$

La vitesse initiale augmente avec l'augmentation de la [substrat], jusqu'à atteindre un maximum appelé V_{max} Cela n'est possible que dans des conditions saturantes en substrat

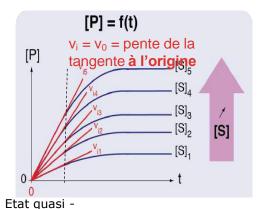




Equation de base de la cinétique enzymatique Avec k :



Avec k : constante de vitesse



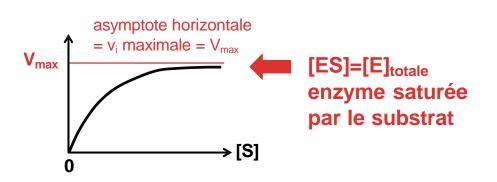
A tout instant, la vitesse d'apparition du produit v est égale à

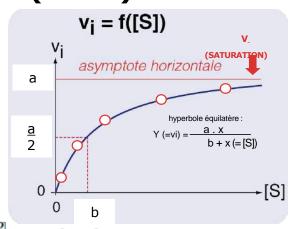
$$v = \frac{d[P]}{dt} = k_2[ES] - k_{-2}[E][P]$$

- L'équation de Michaelis-Menten, donne une expression de la vitesse initiale de réaction vi
- En début de réaction, la vitesse de réaction est quasi-constante et égale à la vitesse initiale, notée vi.
- En fin de réaction, la vitesse tend vers zéro (soit la réaction est totale et une fois le substrat épuisé il n'y a plus de réaction possible (donc v=0), soit un équilibre s'instaure entre la formation de produit (ES→E+P) et sa destruction (E+P→ES) ce qui, là encore, se traduit par une vitesse de réaction nulle (= 0)

Les conditions nécessaires à l'équation de Michaelis Menten et leurs conséquences

- 1. La concentration en substrat est largement supérieure à la concentration initiale en enzyme
- \rightarrow [S] >>>[E]₀ \rightarrow [ES] est négligeable donc [S] = [S]₀
- 2. Absence ou quasi-absence de P
- → Besoin de faire les mesures rapidement en début de réaction
- \rightarrow la réaction P + E \rightarrow ES est négligeable.
- \rightarrow $V_1 >> V_{-2}$
- 3. On se place à l'état quasi-stationnaire, [ES] reste constante → d[ES]/dt = 0





- la réaction P + E ightarrow ES est négligeable donc $v_i = rac{d[P]}{dt} = k_2 [ES]$.
- Quand $v_i = V_{imax}$ ou V_{max} , [ES] = [E] $_{totale}$ = [E] $_0$ Constante = enzyme saturée par le substrat
- Donc V_{max} = k₂ [E]₀ avec k₂ = k_{cat} constante catalytique
- V_{max} caractérise le pouvoir catalytique de l'enzyme. Elle est obtenue en concentration saturante en substrat. Elle s'exprime en mol.L⁻¹.min⁻¹

Détermination de Km La constante de Michaelis Menten

Equation de base de la cinétique enzymatique

Comme d[ES]/dt = 0 et que v₋₂ est négligeable on obtient :

$$rac{d[ES]}{dt} = k_1[E][S] - (k_{-1}[ES] + k_2[ES]) = 0$$

•
$$k_1[E][S] - (k_{-1} + k_2)[ES] = 0 \rightarrow k_1[E][S] = (k_{-1} + k_2)[ES] \rightarrow \frac{[E][S]}{[ES]} = \frac{(k_{-1} + k_2)}{k_1}$$

- $K_M = \frac{(k_{-1} + k_2)}{k_1}$ Km est la constante de Michaelis
- Elle est caractéristique de l'enzyme dans des conditions (de T°C et de pH,...) données. Elle représente le rapport entre la disparition du complexe ES ($(k_{-1}+k_2)$ et l'apparition du complexe [ES] (k_1)

$$\frac{[E][S]}{[ES]} = K_M$$

• Si on remplace [E] par [E]₀ – [ES] dans l'équation

$$[ES] = rac{[E][S]}{K_M}$$

Alors on obtient $\ [ES] = rac{([E]_0 - [ES])[S]}{K_M}$ $\Leftrightarrow [ES] = \frac{[E]_0[S]}{K_M} - \frac{[ES][S]}{K_M}$ $\Leftrightarrow [ES] + \frac{[ES][S]}{K_{W}} = \frac{[E]_{0}[S]}{K_{W}}$ $\Leftrightarrow [ES]\left(1+\frac{[S]}{K_M}\right)=\frac{[E]_0[S]}{K_M}$ $\Leftrightarrow [ES] = rac{\frac{[E]_0[S]}{K_M}}{1 + \frac{[S]}{L}}$ $\Leftrightarrow [ES] = rac{rac{\lfloor E
floor_0 \lfloor S
floor}{K_M}}{rac{\lfloor E
floor_0 \lfloor S
floor}{M}}$ $\Leftrightarrow [ES] = \frac{[E]_0[S]}{K_M} \times \frac{K_M}{K_{K_M} + \lceil S \rceil}$

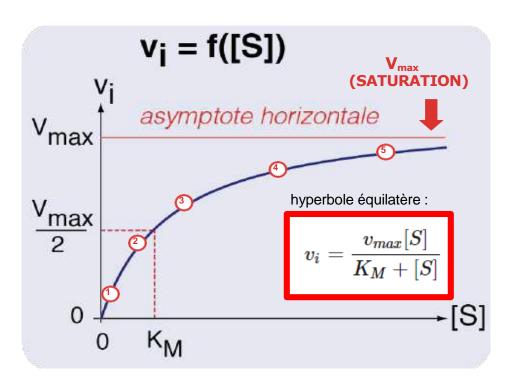
$$\Leftrightarrow [ES] = rac{[E]_0[S]}{K_M + [S]}$$

$$\Leftrightarrow v_i = k_2 [ES]$$

$$v_i=k_2rac{[E]_0[S]}{K_M+[S]}$$

$$V_{\text{max}} = k_2 [E]_0$$

$$v_i = rac{v_{max}[S]}{K_M + [S]}$$



- K_M s'exprime en unité de concentration (mol.L⁻¹)
- K_M est généralement compris entre 10⁻⁶ et 10⁻²

Cas particuliers du quasi-équilibre

Equation de base de la cinétique enzymatique

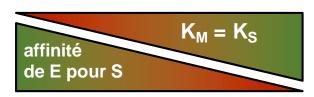
$$E + S \xrightarrow{k_1} ES \xrightarrow{k_2} P + E$$
RAPIDE LENT

$$K_{M} = \frac{k_{-1} + k_{2}}{k_{1}} \longrightarrow K_{M} = \frac{k_{-1}}{k_{1}} = K_{S} = K_{dissociation}$$

$$K_{dissociation} = \frac{1}{K_{association}} \longrightarrow \frac{K_{-1}}{K_{affinit\acute{e}}}$$

FAIBLE valeur de K_M valeur ELEVEE de K_M

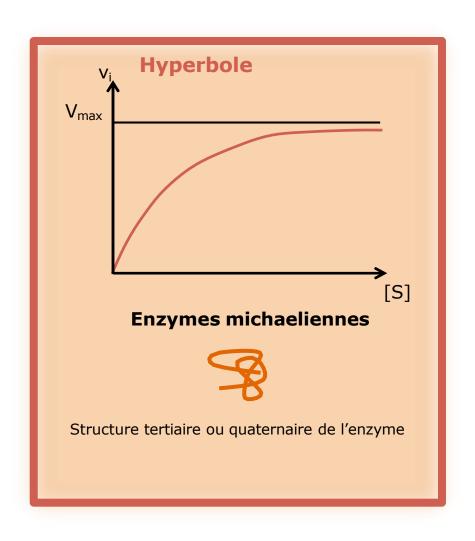
FORTE AFFINITE
FAIBLE AFFINITE

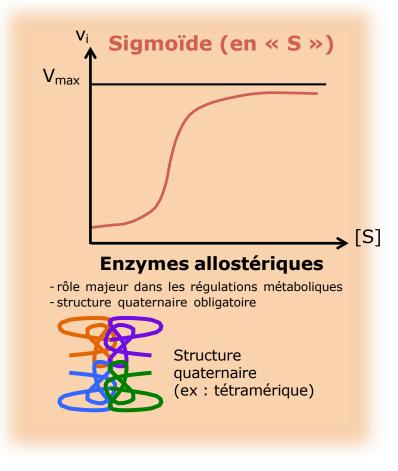


Quelques exemples d'enzymes michaeliennes

Enzyme	Substrat	K _M (M)	k _{cat} (s ⁻¹)
Acétylcholinestérase	Acétylcholine	9.5x10 ⁻⁵	$1.4x10^4$
Anhydrase carbonique	CO ₂	1.2x10 ⁻²	$1.0 \text{x} 10^6$
	HCO ₃	2.6x10 ⁻²	$4.0x10^5$
Catalase	H_2O_2	2.5x10 ⁻²	$1.0x10^{7}$
Chymotrypsine	Ester éthylique de N-Acétylglycine	4.4x10 ⁻¹	5.1x10 ⁻²
	Ester éthylique de N-Acétylvaline	8.8x10 ⁻²	1.7x10 ⁻¹
	Ester éthylique de N-Acétyltyrosine	6.6x10 ⁻⁴	$1.9x10^2$
Fumarase	Fumarate	5.0x10 ⁻⁶	$8.0 x 10^2$
	Malate	2.5x10 ⁻⁵	$9.0x10^{2}$
Uréase	Urée	2.5x10 ⁻²	$1.0x10^4$

Il existe 2 catégories d'enzymes Selon l'allure du graphe $v_i = f([S])$





Enzymologie

Introduction: Définitions

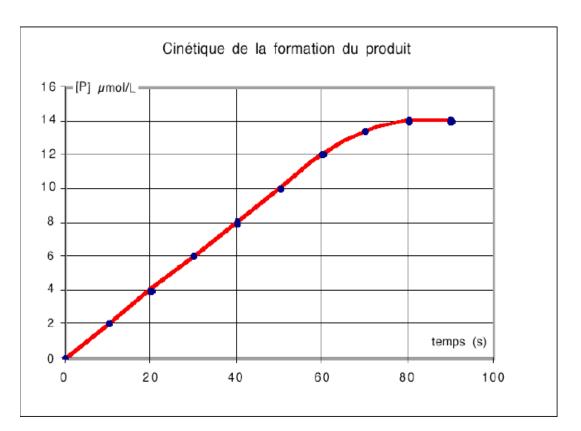
- La cinétique enzymatique et le modèle de Michaelis Menten
- 2. Détermination des paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne
- 3. Dosages enzymatiques
- 4. L'inhibition enzymatique

EXERCICES RELATIFS AU COURS ET AUX TP D'ENZYMOLOGIE

1. Détermination de Vi

La courbe ci-dessous donne la quantité de produit formé en µmol.L-1 en fonction du temps en secondes.

Définir et déterminer graphiquement la vitesse initiale de la réaction.



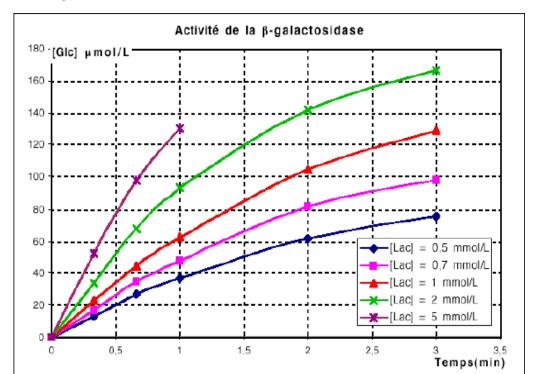
2. β-Galactosidase

On étudie l'hydrolyse du lactose par la β -galactosidase en mesurant l'apparition du glucose en fonction du temps.

Réaction d'hydrolyse du lactose catalysée par la β-galactosidase : Lactose + H2O → galactose + glucose

Afin d'étudier le rôle de la concentration en substrat sur les vitesses initiales de la réaction, on effectue une série d'essais avec des concentrations différentes en lactose. Les résultats ont permis de tracer les courbes de la figure ci-dessous.

a) Déterminer graphiquement les différentes vitesses initiales (Vi) correspondant à chaque concentration en substrat [S].

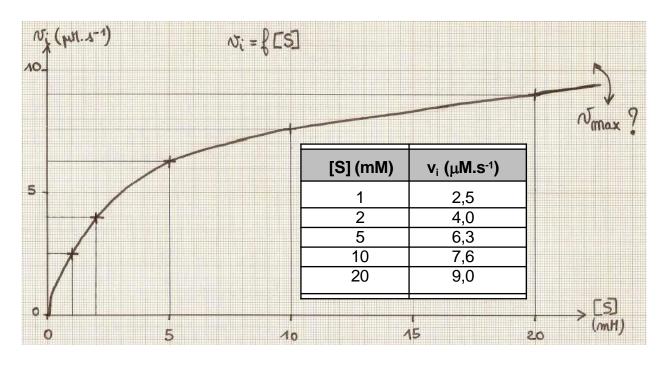


Enzymologie

Introduction: Définitions

- La cinétique enzymatique et le modèle de Michaelis Menten
- 2. Détermination des paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne
- 3. Dosages enzymatiques
- 4. L'inhibition enzymatique

Détermination graphique de K_M et V_{max} Limites de la représentation $v_i = f([S])$

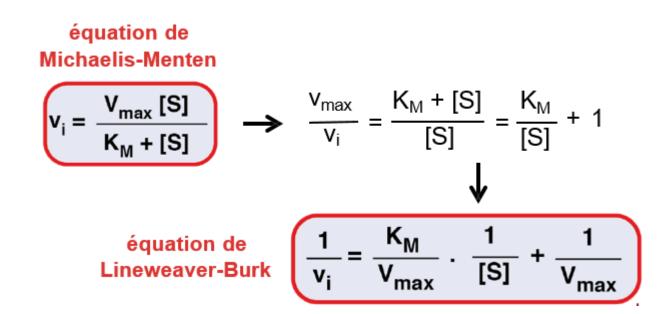


La détermination de V_{max} peut être imprécise \rightarrow La détermination de K_M sera également imprécise

→ Besoin d'une autre méthode graphique

Détermination graphique de K_M et V_{max} La représentation de Lineweaver-Burk

La représentation de Lineweaver-Burk repose sur la linéarisation de la représentation hyperbolique obtenue avec $v_i = f([S])$. C'est une représentation en double inverse



La représentation de Lineweaver-Burk (représentation en double inverse)

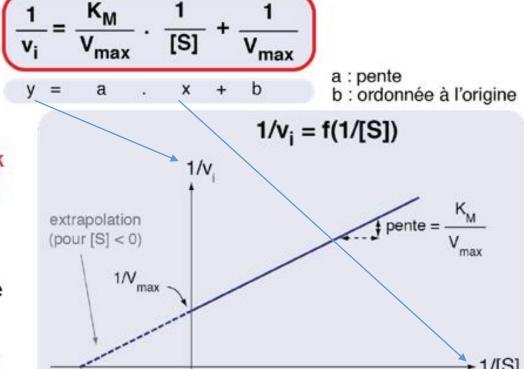
équation de Lineweaver-Burk

équation d'une droite

répresentation de Lineweaver-Burk (en double inverse)

$$\frac{1}{v_i} = f\left(\frac{1}{[S]}\right)$$

- ordonnée à l'origine (b) = 1/V_{max}
- pente (a) = K_M/V_{max}
- coupe l'axe des abscisses en – 1/K_M



0

-1/K_M

La représentation de Lineweaver-Burk (représentation en double inverse)

UTILISATION PRATIQUE:

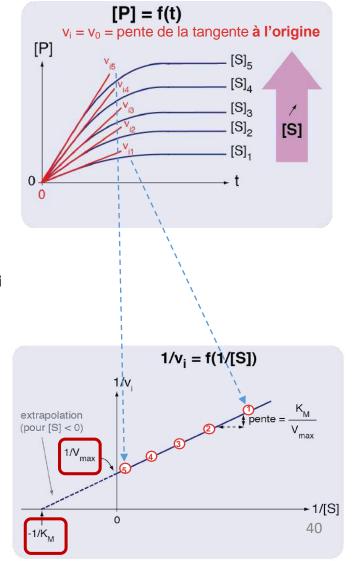
1/ déterminer graphiquement les v_i pour différentes [S] initiale (avec [E], température, pH, pression constants....) avec la représentation [P] = f(t)



2/ calculer les inverses 1/[S] et 1/v_i

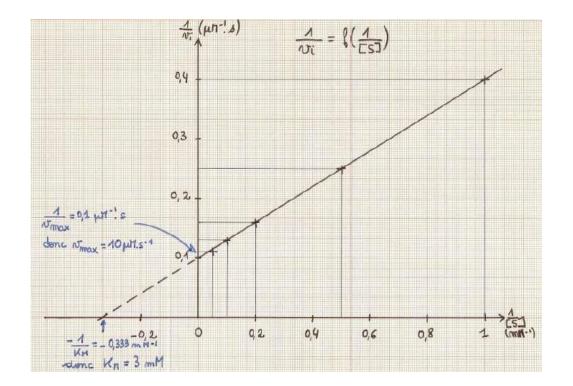
3/ tracer le graphique

et déterminer graphiquement K_M et V_{max}



La représentation de Lineweaver-Burk (représentation en double inverse)

[S] (mM)	V _i (μM.s ⁻¹)		1/[S] (mM ⁻¹)	1/v _i (μM ⁻¹ .s)
1	2,5		1	0,4
2	4,0	\longrightarrow	0,5	0,25
5	6,3		0,2	0,16
10	7,6		0,1	0,13
20	9,0	_	0,05	0,11

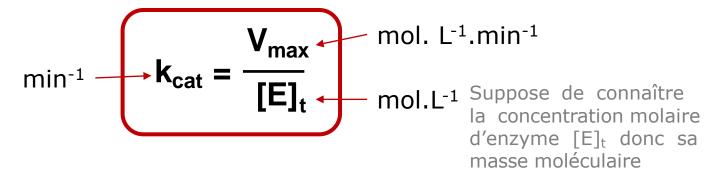


Calcul de la constante catalytique d'une enzyme À partir de V_{max}

On a vu précédemment que dans les conditions de Michaelis-Menten (Concentration saturante en substrat, [ES] négligeable, [P] négligeable, $[E] \approx [E]_{totale} (=[E]_0)$)

$$v_i = rac{d[P]}{dt} = k_2 [ES]$$

- Quand $v_i = V_{max}$, [ES] = [E] $_{totale} = [E]_0$ Constante = enzyme saturée par le substrat
- Donc V_{max} = k₂ [E]_{t.} avec k₂ = k_{cat} constante catalytique



valeurs de k_{cat}: généralement entre 10³ et 10⁶ min⁻¹

Enzymologie

Introduction: Définitions

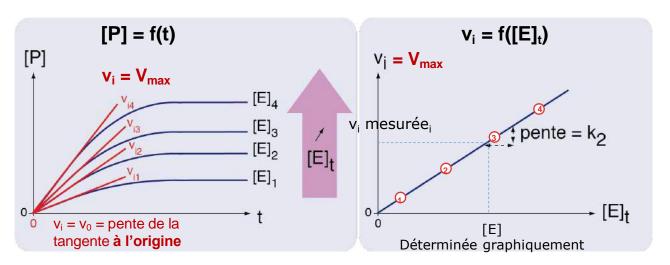
- La cinétique enzymatique et le modèle de Michaelis Menten
- 2. Détermination des paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne
- 3. Dosages enzymatiques
- 4. L'inhibition enzymatique

Dosage d'enzymes

Objectifs : Déterminer la [enzyme] d'après la mesure de sa vitesse initiale v_i

Principe: La détermination de la [E] s'appuie sur une courbe étalon vi = f([E]) avec une solution d'enzyme étalon de concentration connue. Seule la [] varie – les autres paramètres sont constants. Possibilité de détermine[E] d'après la détermination de k_2

Conditions expérimentales : $[E]_{totale}$ ($[E]_t$) variable et faible et [S] constante et saturante ($[S] >> K_M$, en pratique $[S] > 10 K_M$)

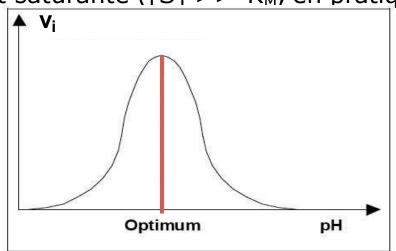


Influence du pH sur l'activité enzymatique

Objectifs: Déterminer l'influence du pH d'après la mesure de la vitesse initiale v_i de l'enzyme considérée (les autres paramètres sont constants)

Principe: La détermination de la [E] s'appuie sur une courbe étalon vi = f([E]) avec une solution d'enzyme étalon de concentration connue.

Conditions expérimentales : $[E]_{totale}$ ($[E]_t$) variable et faible et [S] constante et saturante ($[S] >> K_M$, en pratique $[S] > 10 K_M$)



Obtention d'une **courbe en cloche** (à ± 2 unités du pH optimum : activité négligeable)

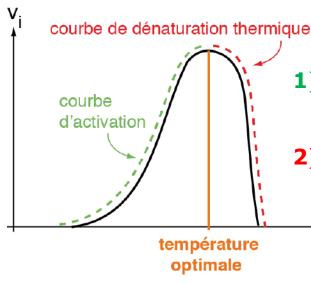
Influence de la température sur l'activité enzymatique

Objectifs: Déterminer l'influence du pH d'après la mesure de a vitesse initiale v_i de l'enzyme considérée (les autres paramètres sont constants)

Principe: La détermination de la [E] s'appuie sur une courbe étalon vi = f([E]) avec une solution d'enzyme étalon de concentration connue.

Conditions expérimentales : $[E]_{totale}$ ($[E]_t$) variable et faible et [S] constante et saturante ($[S] >> K_M$, en pratique $[S] > 10 K_M$)

 $v_i = f(température)$



Deux phénomènes opposés :

- 1)augmentation de la vitesse (agitation moléculaire qui favorise la rencontre entre les molécules d'enzymes et les molécules de substrats)
- 2)désactivation progressive de l'enzyme (dénaturation thermique de l'enzyme)

+ température

Enzymologie

Introduction: Définitions

- La cinétique enzymatique et le modèle de Michaelis Menten
- 2. Détermination des paramètres cinétiques d'une enzyme michaelienne
- 3. Dosages enzymatiques
- 4. L'inhibition enzymatique

Inhibiteurs chimiques à action réversible = inhibiteurs réversibles

On considèrera uniquement que les **inhibiteurs réversibles** qui peuvent donc avoir un impact sur la cinétique enzymatique

Ces inhibiteurs doivent conduire à une **inhibition spécifique** de l'enzyme car ils sont capables **d'interagir spécifiquement** avec elle.

Ils sont généralement de **petites tailles** par rapport à la molécule d'enzyme (ce sont des ions ou des petites molécules.

Ils interagissent par des liaisons non covalentes

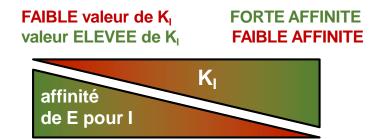
Détermination de la constante d'inhibition

En se basant sur les équations pour déterminer le K_M on peut déterminer que :

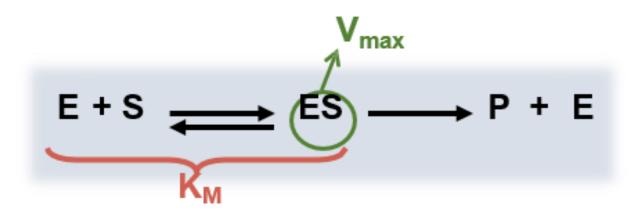
Equation de base de l'inhibition enzymatique

$$E + I \xrightarrow{k_i} EI$$

$$K_{\text{inhibition}}$$
 $K_{\text{I}} = \frac{[E] [I]}{EI} = \frac{K_{\text{-i}}}{k_{\text{i}}} = \frac{1}{K_{\text{association EI}}} = \frac{1}{K_{\text{affinité EI}}}$



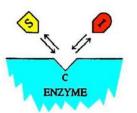
Paramètres caractérisant l'action des inhibiteurs

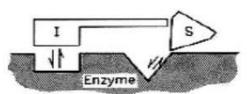


- K_M dépend de l'équilibre association/dissociation de ES :
 - → tout inhibiteur qui modifie cet équilibre modifie la K_M
 - V_{max} dépend de la concentration stationnaire maximale de ES :
 - → tout inhibiteur qui modifie cette concentration modifie la V_{max}

Les 3 types d'inhibiteurs

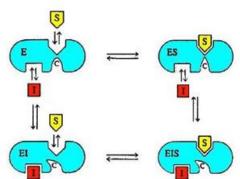
1. Les inhibiteurs compétitifs : compétition pour le site



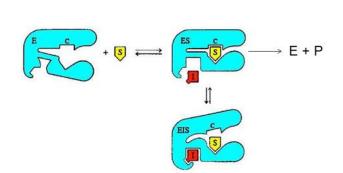


actif - EI

2. Les inhibiteurs non compétitif EIS et EI bloquent la réaction

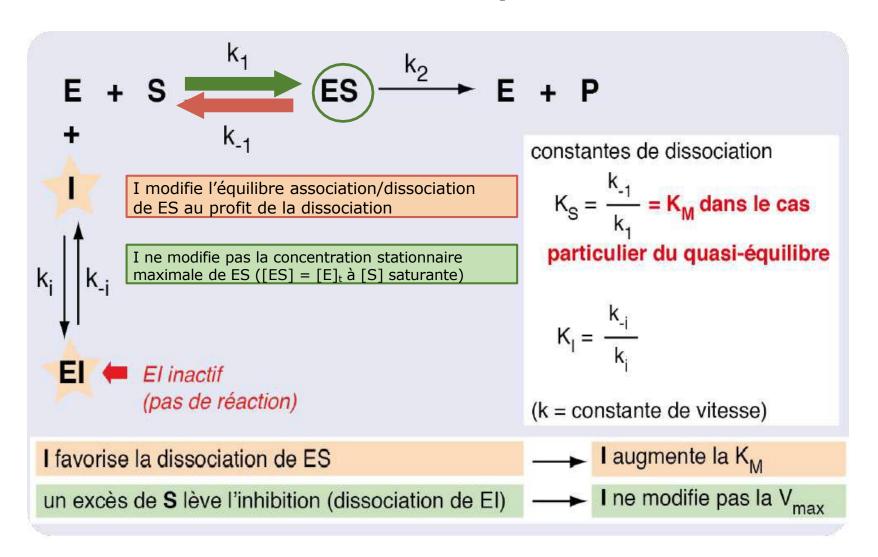


3. Les inhibiteurs incompétitifs :

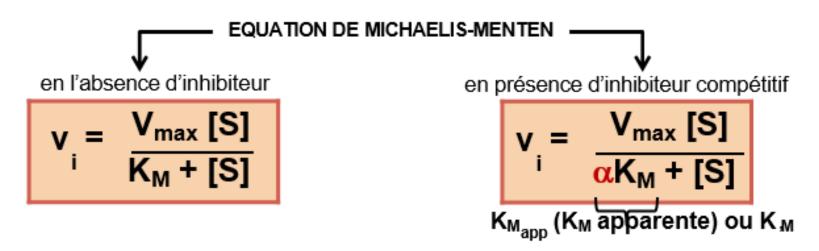


Blocage du mécanisme catalytique dans un complexe ESI

L'inhibition compétitive



L'inhibition compétitive



Inhibiteur compétitif :

- ne modifie pas V_{max}
- augmente K_M d'un facteur α (α > 1) : α = 1 + 11/12

$$\alpha = 1 + \frac{[1]}{K_1}$$

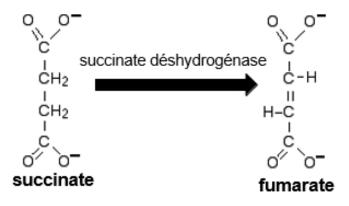
donc
$$K_M^{app}(K'_M) = \alpha K_M = K_M \begin{bmatrix} 1 + \frac{[1]}{K_1} \end{bmatrix}$$

$$V_{i} = \frac{V_{\text{max x}} [S]}{K_{\text{M x}} [1+ [I]] + [S]}$$

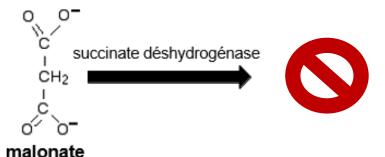
= V_{max x} [S] Si [I] augmente, αK_M augmente, l'affinité pour S diminue, l'affinité pour [ES] diminue mais V_{max} reste inchangée donc k_{cat} reste

Si [S] augmente, l'effet de l'inhibiteur₅₃ disparait

L'inhibition compétitive Exemple de l'inhibition de la succinate deshydrogénase par le malonate

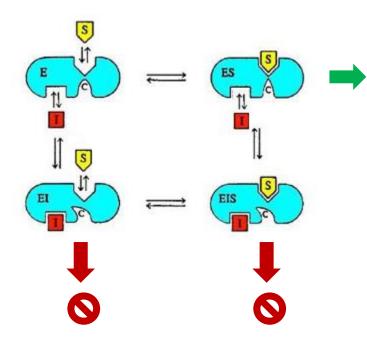


Le malonate est une analogue structural



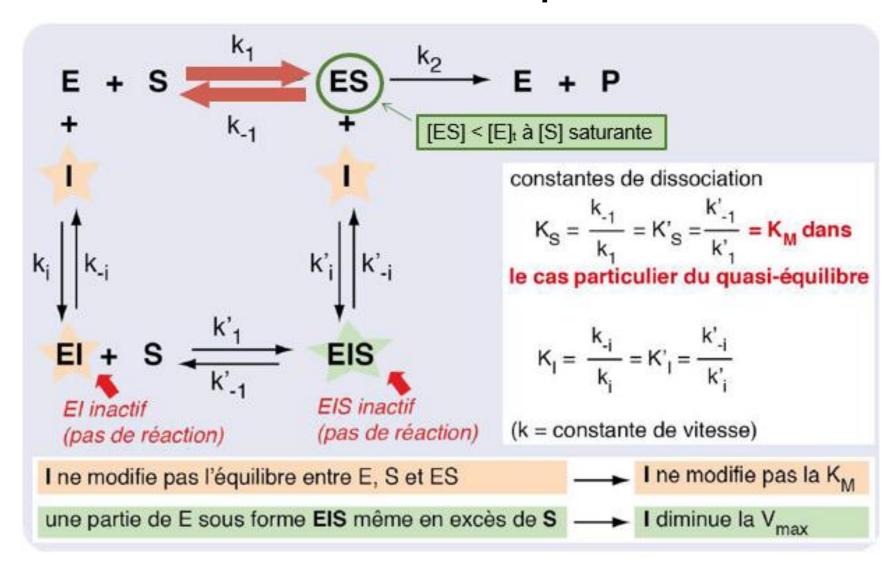
Remarque : L'inhibition par le produit a lieu quand le produit d'une réaction occupe le site actif d'une enzyme, empêchant ainsi la fixation de nouvelles molécules de substrat. C'est une des raisons pour lesquelles les mesures d'activité enzymatique sont faites en début de réaction, avant une accumulation significative de produit.

L'inhibition non compétitive



- Un inhibiteur non compétitif présente une structure différente de celle du substrat → pas de
 - compétition avec le site de fixation du substrat
- L'affinité n'est pas affectée car le site de l'inhibiteur est différent du site du substrat.
- L'inhibiteur peut se fixer à la fois sur l'enzyme et sur le complexe ES.
- Modification de la conformation du site catalytique (c) mais pas de celle du site de fixation du substrat
- Inhibition non compétitive pure : E et ES ont la même affinité pour I

L'inhibition non compétitive



L'inhibition non compétitive



en l'absence d'inhibiteur

en présence d'inhibiteur non compétitif pur

$$v_i = \frac{V_{max} [S]}{K_M + [S]}$$

$$v_i = V_{max}$$
 [S]
 α (K_M + [S])
 V_{max}^{app} (V_{max} apparente) ou V

Inhibiteur non compétitif :

- · ne modifie pas K_M
- diminue V_{max} d'un facteur α (α > 1) :

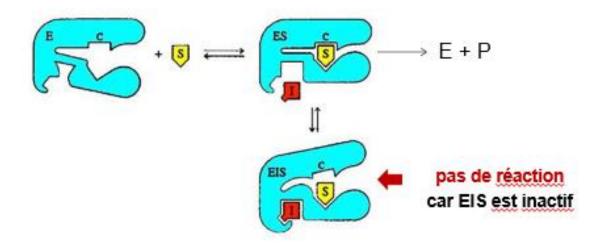
$$\alpha = 1 + \frac{[1]}{K_1}$$

donc
$$V_{\text{max}}^{\text{app}}(V_{\text{max}}) = \frac{V_{\text{max}}}{\alpha} = \frac{V_{\text{max}}}{1 + \frac{[1]}{K_{\text{max}}}}$$

$$V_{I} = \frac{V_{\text{max x}} [S]}{\begin{bmatrix} 1 + [I] \\ K_{I} \end{bmatrix} \times K_{M} + [S]}$$

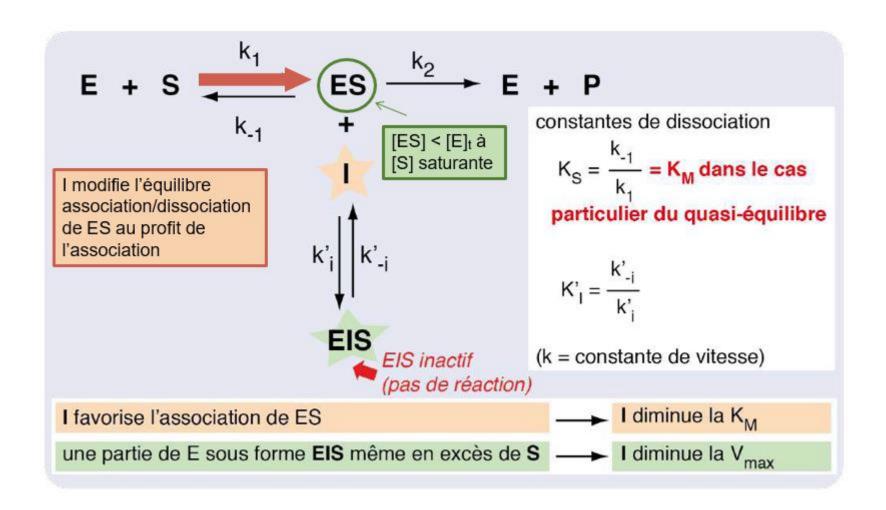
- → Si [I] augmente, V_{max} diminue, l'affinité pour S et pour [ES] reste inchangée donc K_M reste constante
- → Si [S] augmente, l'effet de l'inhibiteur ne disparaît pas. 57

L'inhibition incompétitive

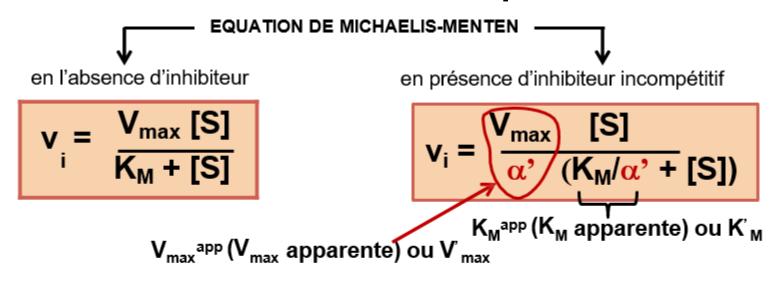


- L'inhibiteur ne se fixe que sur le complexe ES et forme un complexe inactif EIS
- L'inhibiteur se fixe sur un site différent du substrat

L'inhibition incompétitive



L'inhibition incompétitive



Inhibiteur incompétitif:

- diminue K_M d'un facteur α' (α' > 1)
- diminue V_{max} d'un facteur α' (α' > 1)

donc
$$K_{M}^{app}(K'_{M}) = \frac{K_{M}}{1 + \frac{[l]}{K'_{I}}}$$
 et $V_{max}^{app}(V'_{max}) = \frac{V_{max}}{1 + \frac{[l]}{K'_{I}}}$

$$\mathbf{v_i} \quad \mathbf{I} = \quad \frac{\mathbf{V_{max}} \quad \mathbf{x} \quad [S]}{\begin{bmatrix} \mathbf{I} + \begin{bmatrix} \mathbf{I} \end{bmatrix} & \mathbf{X} & \mathbf{K_M} \begin{bmatrix} \mathbf{I} + \begin{bmatrix} \mathbf{I} \end{bmatrix} \\ \mathbf{K'_I} \end{bmatrix} + [S]}$$

K_M et V_{max} sont changés d'un même facteur

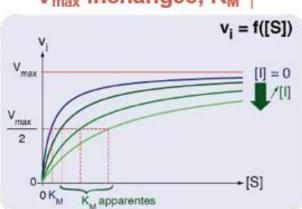
Récapitulatif et conséquence sur les représentations graphiques

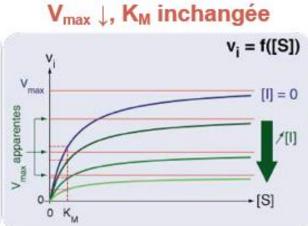
Inhibition compétitive

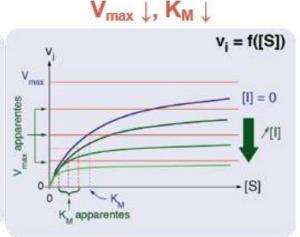
Inhibition non compétitive

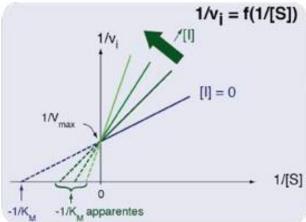
Inhibition incompétitive

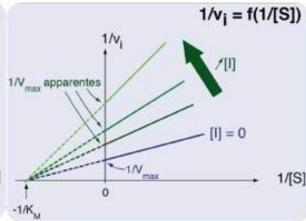


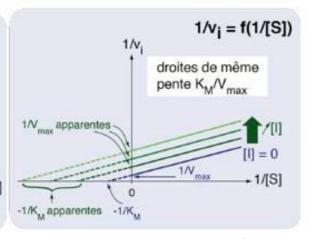












Effet annulé si S/

Pas d'effet de la variation de [S]