



**Nombre de alumno:**

Karine Abigail Vicente Villatoro

**Nombre del profesor:**

Lic. María de los Ángeles Venegas  
Castro

**Nombre del trabajo:**

Practica

**Materia:**

bioquimica

**Grado:** 3°

**Grupo:** "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 31 de julio de 2021

## MATERIALES

- Huevo
- Manzana
- Maicena
- Papa
- Aceite

## REPORTE DE PRÁCTICA

Para la práctica mis compañeros y yo, llevamos diferentes alimentos, como leche, huevos, manzana, papa y agua. Las cuales fuimos poniendo a prueba con diferentes sustancias para verificar si contenían, carbohidratos, lípidos y proteínas.

En algún alimento hubo reacciones bastante evidentes y en algunas no

### Prueba de proteínas



En esta imagen se realizó una prueba de proteínas utilizando dos leches de diferente marca donde se nota una gran diferencia

### Presencia de almidón



En esta imagen colocamos una cucharada de maicena al cual le añadimos un poco de agua y lugol y su reacción fue un color morado dando positivo a la presencia de almidón

### Prueba de azúcares



Para este se utilizó la manzana la cual no tuvo presencia de almidón pero si de azúcar después de colocarlo bajo agua caliente y obtuvo un color algo café

### Prueba de lípidos

Para los lípidos al parecer no se le tomo ninguna imagen de evidencia, pero para esta prueba se utilizó la clara del huevo y el aceite para la muestra de grasas en ambas.

Utilizamos aceite de oliva a la cual se le agrego un poco de agua y de la sustancia de sudan la cual reacciona junto con el agua mostrando los lípidos de un color amarillo. También se demostró que juntando el aceite en el huevo (como un huevo frito) se convierte un alimento con bastante grasa