

DESNATURALIZANDO PROTEÍNAS LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO: Tayli Jamileth Cifuentes Pérez

FECHA: 17/nov/21

GRUPO: nutrición

OBJETIVOS:

1.- Identificar la presencia de carboxilos y aminos en la estructura terciaria de proteínas.

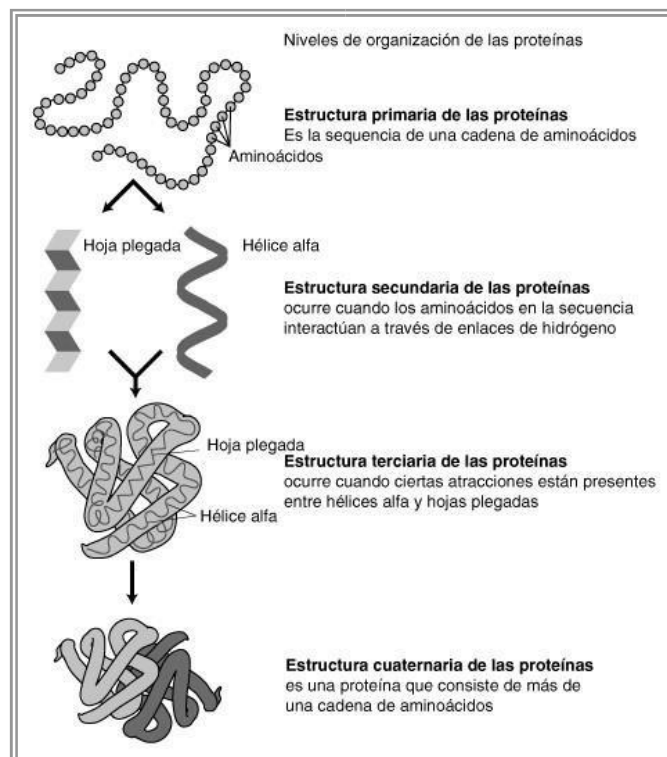
INTRODUCCIÓN:

Las proteínas son filamentos largos de aminoácidos unidos en una secuencia específica. Son creadas por los ribosomas que "leen" codones de los genes y ensamblan la combinación requerida de aminoácidos por la instrucción genética. Las proteínas recién creadas experimentan una modificación en la que se agregan átomos o moléculas adicionales, como el cobre, zinc y hierro.

Una vez que finaliza este proceso, la proteína comienza a plegarse sin alterar

su
secuencia

(espontáneamente, y a veces con asistencia de enzimas) de forma tal que los residuos hidrófobos de la proteína quedan encerrados dentro de su estructura y los elementos hidrófilos quedan expuestos al exterior. La forma final de la



proteína determina su manera de interactuar con el entorno. Si en una disolución de proteínas se producen cambios de pH, alteraciones en la concentración, agitación molecular o variaciones bruscas de temperatura, la solubilidad de las proteínas puede verse reducida hasta el punto de producirse su precipitación. Esto se debe a que los enlaces que mantienen la conformación globular se rompen y la proteína adopta la conformación filamentosa. De este modo, la capa de moléculas de agua no recubre completamente a las moléculas proteicas, las cuales tienden a unirse entre sí dando lugar a grandes partículas que precipitan. Las proteínas que se hallan en ese estado no pueden llevar a cabo la actividad para la que fueron diseñadas, en resumen, no son funcionales.

Esta variación de la conformación de las proteínas se denomina desnaturalización. La desnaturalización no afecta a los enlaces peptídicos: al volver a las condiciones normales, puede darse el caso de que la proteína recupere la conformación primitiva, lo que se denomina renaturalización.

Son ejemplos de desnaturalización, la leche cortada como consecuencia de la desnaturalización de la caseína, la precipitación de la clara de huevo al desnaturalizarse la ovoalbúmina por efecto del calor o la fijación de un peinado del cabello por efecto de calor sobre las queratinas del pelo. En este experimento vamos a provocar la desnaturalización de las proteínas del huevo y de la leche.

Material necesario

- Cuatro vasos de precipitados de 100 ml.
- Cuatro vidrios de reloj pequeños.
- Etanol
- Agitador • Gradilla.

Material que debes traer

- Material de limpieza
- 5 cucharas desechables
- La clara de 3 huevos.

- Leche.
- El zumo de medio limón.
- Vinagre.
- Alcohol etílico
- Yogurt natural
- Crema ácida
- Agua bebible 500 ml.

PROCEDIMIENTO

1.-Prueba para determinación de proteína albúmina.

- Rompa suavemente un huevo y recoge la clara (albumina) en un vaso de pp.
- Diluya la albumina: por cada 2 partes de albumina agregue una parte de agua y luego revuelva suavemente con una varilla de vidrio para agitación, hasta que aparezca homogénea.
- Coloque 1ml de albumina diluida en un vidrio de reloj y agregue unas 5 a 7 gotas de reactivo de Biuret suavemente.
- Observe el color que desarrolla la reacción.
- Tome otro tubo de ensayo y repita usando 2ml de leche: agregue 5 a 7 gotas de reactivo de Biuret y observe el color de la reacción.
Tome aprox. 1 ml de clara de huevo y agregue 3 gotas de ácido sulfúrico o clorhídrico, repita la operación con leche, con crema y yogurt.

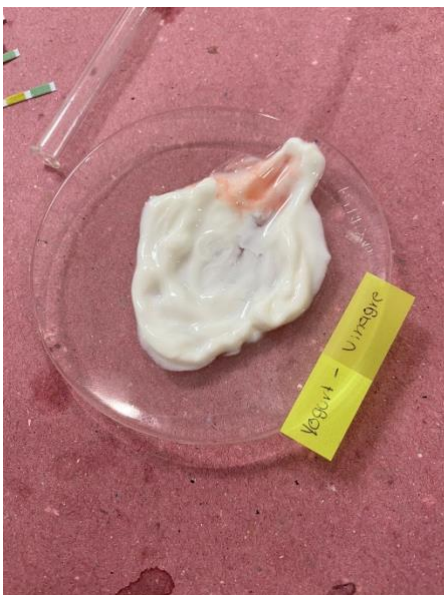
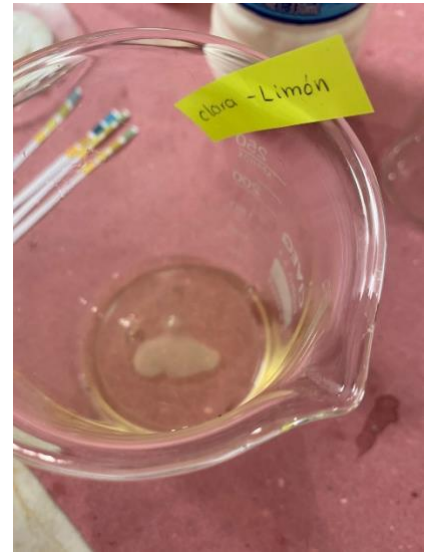
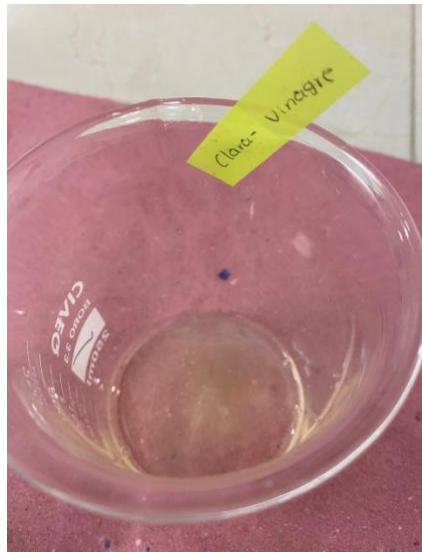
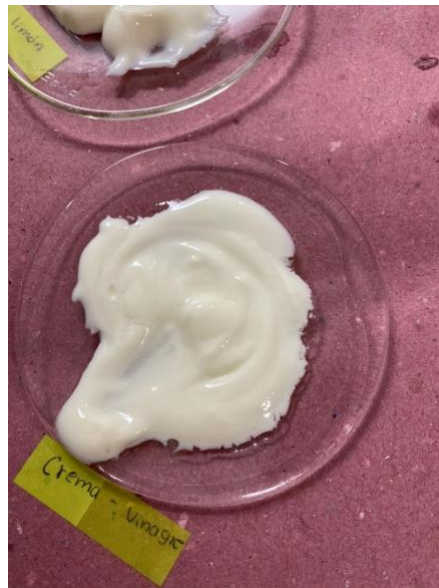
2.- Determinación y aislamiento de caseína, procedimiento 1

- Añadir unos 50 ml de etanol a un vaso de precipitados de 100 ml
- Añadir la clara de un huevo
- Tapar el vaso con un vidrio de reloj y esperar al menos media hora
- Observar lo que sucede en el vaso
- Tapar el vaso otra vez y volver a observar después de 1 hr.
- Repita la operación con leche, crema y yogurt

3.- Determinación de caseína procedimiento 2

- Añadir unos 5 ml de leche en dos vasos de precipitados
- Añadir vinagre a uno de ellos, gota a gota y observar.
- Exprimir medio limón en el otro
- Agitar ambos vasos para que se mezclen sus contenidos
- Esperar unos minutos
- Observar lo que sucede en cada uno de los vasos y repetir el procedimiento con crema, clara y yogurt (la medida a utilizar es 1 cda, aprox 5 ml)





4.- Determinación de albúmina procedimiento 2

a) Tome aprox. 1 ml de clara de huevo y agregue 3 gotas de ácido sulfúrico o clorhídrico, repita la operación con leche, con crema y yogurt. (la medida a utilizar es 1 cda, aprox 5 ml)

Observaciones:

Éstas describen el experimento, lo ilustran y explican comparativamente

- *leche con vinagre se vieron las proteínas y olía agrio
- * leche con limón se rompieron los enlaces y olía agrio
- *crema con vinagre se observaron proteínas y olía agrio
- *crema con limón se vieron las proteínas y es un ester
- * clara de huevo con vinagre habían burbujas y de cosió y olía agrio
- *clara de huevo con limón habían burbujas y hubo desprendimiento de gas y olía a pescado
- *yogurt con vinagre se separaba y se transparentó y olía agrio
- *yogur con limón se cortó y olía agrio

RESULTADOS:

Los resultados deben enfocarse en el objetivo, es decir si lograste identificar carboxilos y aminos dentro de la estructura molecular de las proteínas.

*en cada una sufre la desnaturalización y eso mismo se observa un cambio y en algunas se ven proteínas y en otras los enlaces.

CONCLUSIONES:

Explican el experimento con un enfoque personal haciendo énfasis en los objetivos alcanzados, de tal forma que afirma o rechaza el objetivo de aprendizaje.

*Bajo mi perspectiva el experimento me ayudó a observarse las reacciones químicas que tiene cada Y como cada una ellas sufre una reacción distinta, los olores que desprenden, el color y textura que toman

CUESTIONARIO

1.- **¿Qué diferencia hay entre la albúmina y la caseína?** En la albúmina la absorción es mucho más rápida y en la caseína es más lenta, pero eso ayuda a que se quede más tiempo y ayuda a no perder masa muscular

2.- **¿Cuál consideras es un hidrocarburo y por qué?** Los aceites de origen animal como la leche, yogurt y hasta el huevo y es porque la leche tiene es un contaminante, por el efecto que provoca en la salud

3.- **¿Qué es un carboxilo y una amina?** Un carboxilo es un grupo funcional de los ácidos orgánicos, formado por un átomo de carbono unido a uno de oxígeno y a un grupo de hidroxilo

Una amina es una sustancia que derivan del amoníaco, un gas que se compone de 3 átomos de hidrógeno y 1 de de nitrógeno