



Mi Universidad

practica

Nombre del Alumno: Pablo David Gómez Valdez

Nombre del tema: Practica

Parcial:4to parcial

Nombre de la Materia: microbiología

Nombre del profesor: maría Venegas

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 3-A

Nombre de practica: presencia de proteínas

Objetivo de la practica: presenciar las proteínas de cada uno de los alimentos con reacciones químicas

Introduccion:

Las proteínas son macromoléculas más abundantes presentes en las células vivas, poseen una gran variedad y diversidad en cuanto a su función biológica. Son los instrumentos moleculares mediante que se expresa en información genética.

Material:

Leche

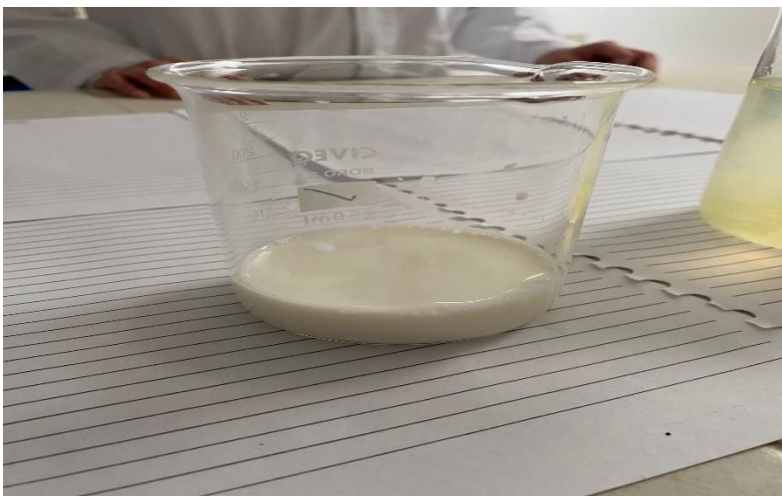
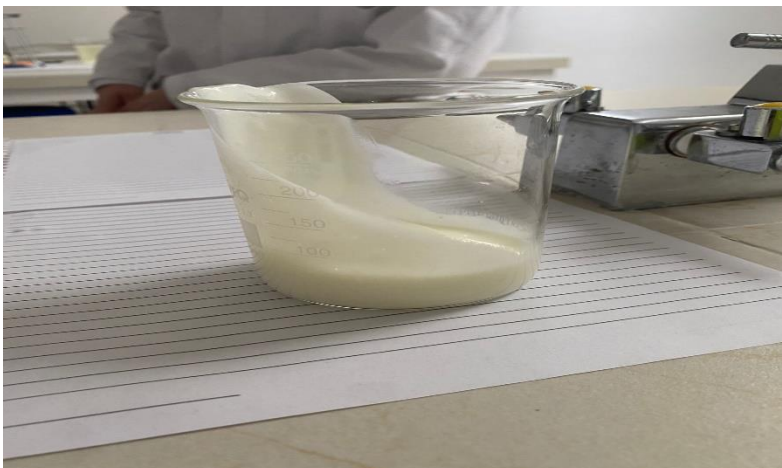
Huevo

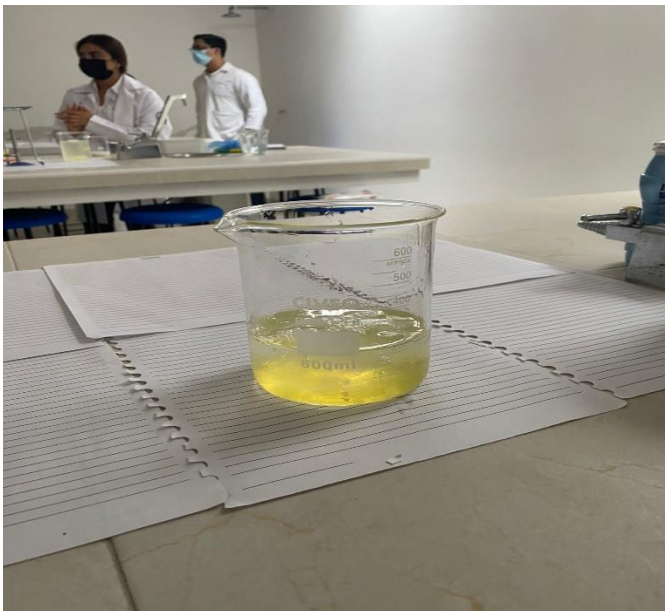
Yogurth

Bata

Pasos:

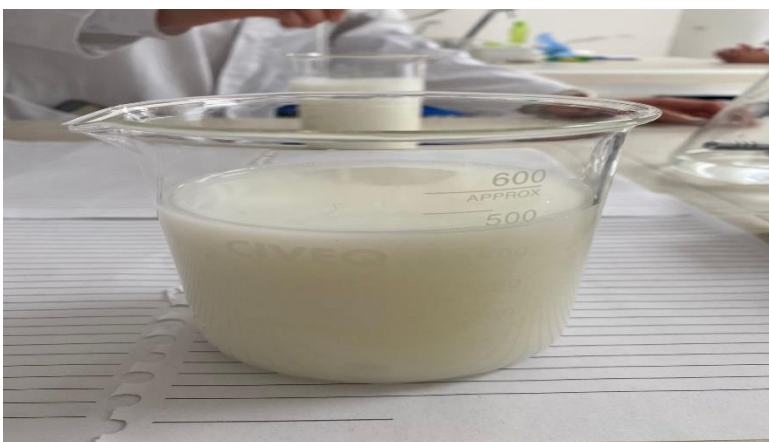
el primer paso fue poner todos los ingredientes en los recipientes como fue el yogurth la leche y la clara de huevo.

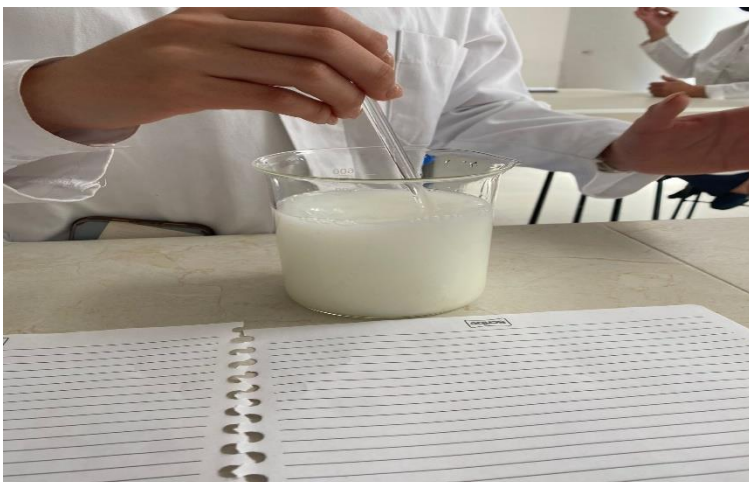




El siguiente paso:

fue agregarle a cada uno de ellos un poco de agua y moverlos con un agitador



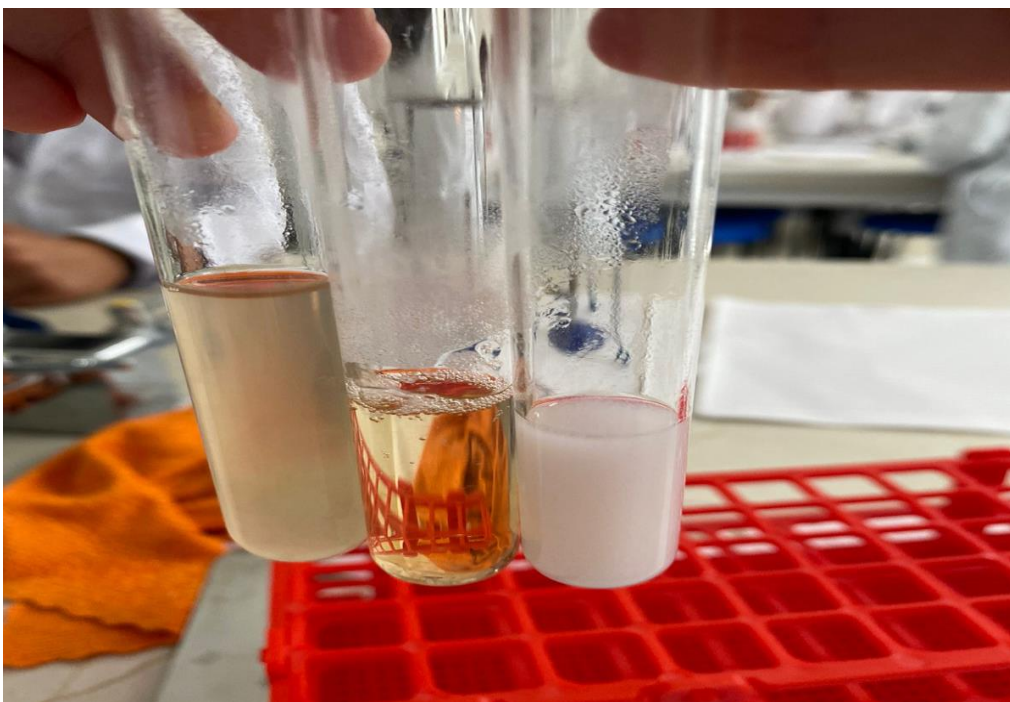


El segundo paso fue agregar a cada uno en tubos de ensayo y ponerlos con el mechero a calentar con un recipiente para poder ver la reacción en calor de cada uno

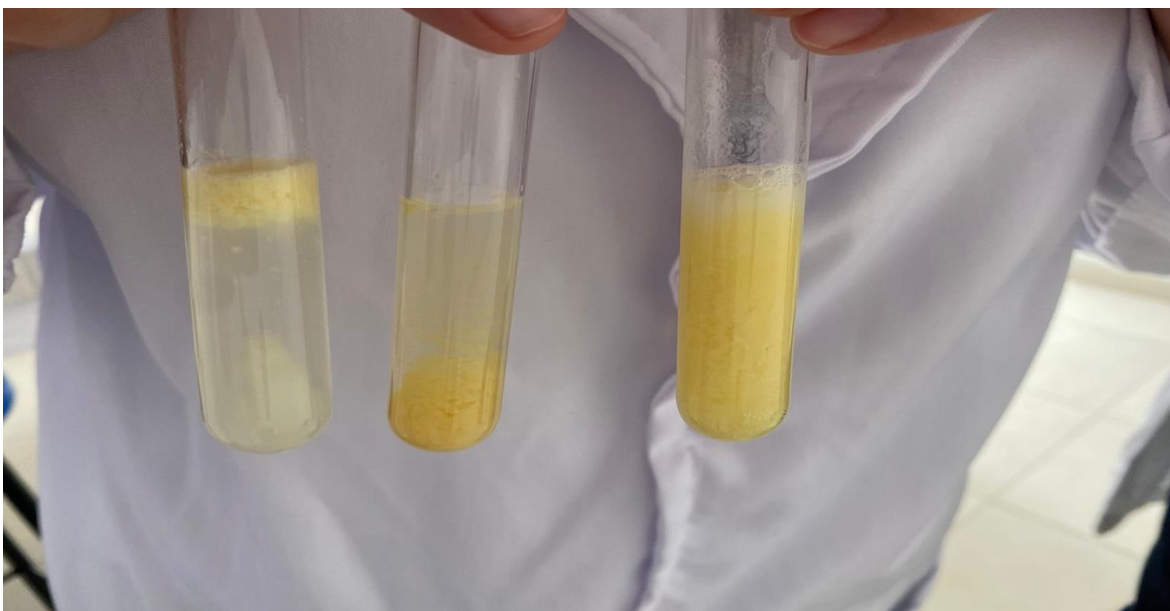


Observamos que el huevo tuvo un cambio de color y textura ya que este se puso un poco mas blanco

-En el tercer paso fue ponerles un poco de aditivo a cada uno de ellos y presentaron una diferencia de color



-Por ultimo pusimos un poco de acido nítrico con ayuda de la pipeta para poder ver la reacciones que tuvieron



Por lo que vimos fue que cada uno tuvo una diferente reacción y presencia de proteínas que se presentaron de color amarillo.

Conclusión: pues se llevo acabo la practica para poder ver las proteínas presentes en los alimentos y sus reacciones que puede tener según la base de proteica

