

BIOQUIMICA

NOMBRE DEL ALUMNO: SYLVIA MILETH GUTIERREZ CITALAN

DOCENTE A CARGO: Ma. De los Ángeles Venegas Castro

Fecha: **1 de agosto 2022**



PRESENCIA DE PROTEINAS

OBJETIVO: Determinar si los alimentos que consumimos contienen proteínas observar el grado de la presencia de ellas.

INTRODUCCIÓN: Cada alimento debe tener diferente reacción en el procedimiento, el cual se debe observar cuidadosamente para ver la diferencia entre uno y otro con la presencia de proteína las cuales se encuentran en cada célula del cuerpo, nuestro organismo necesita proteínas de los alimentos que ingerimos para fortalecer y mantener los huesos, los músculos y la piel, en ellos obtenemos proteínas de la carne, los productos lácteos, las nueces y algunos granos o guisantes.

MATERIAL:

- 100 ml, de yogurt
- 3 piezas de huevo
- 100 ml de leche
- 6 tubos de ensayo
- Gradilla
- Espátula
- Matraz
- Pipeta
- Vasos de precipitado

PROCEDIMIENTO:

Paso 1: Poner 2 claras de huevo en un vaso de precipitado

Paso 2: Poner 500 ml de agua en el vaso de precipitado con las claras

Paso 3: Poner 50 ml de leche en un vaso de precipitado y disolverlo en 500ml de agua

Paso 4: Poner 50 ml de yogurts en un vaso de precipitado y disolver en 500ml de agua.

Paso 5: Colocar en los tubos de ensayo las tres soluciones

Paso 6: En otro vaso de precipitado colocar agua para meter las soluciones en baño maría esperar a que hierva cada solución.

OBSERVACIONES:

- Yogurt: Se observó una ligera coloración entre lila y blanca, por lo que no tiene mucha presencia de proteínas.
- Clara de huevo: Se pudo observar la presencia de proteínas con un notorio cambio a proporción de las dos muestras “albumina” “se precipitó”.
- Leche: Al principio no se observó una reacción notoria, pero al esperar 5 minutos notamos que se desnaturalizó la proteína.

Ácido nítrico

- Leche: Se observó una coloración amarilla clara donde se precipitó la presencia de proteínas.
- Yogurt: Se observó coloración amarilla sin tanta precipitación de proteínas.
- Clara: Se observó mayor precipitación y la desnaturalización de proteínas.

RESULTADOS:



El objetivo de la práctica se cumplió ya que se pudieron observar la cantidad de proteínas con las que contaba cada alimento y como se distinguen diferentes tonos.

CONCLUSIONES:

Todos los alimentos obtuvieron diferente reacción, en donde se pudo observar con detalle cuales contienen mayor presencia de proteínas, del mismo modo cada uno cambio en diferente tiempo, en unos se vio el cambio de forma rápida y en otros se demoró un poco para ver el cambio.

FUENTE DE CONSULTA:

- Estilo de vida saludable/ Proteínas/ España/ [https://
estilosdevidasaludable.salud.gob.es/alimentacionSaludable/
queSabemos/informacionAlimentos/macronutrientes/proteinas/home.htm](https://estilosdevidasaludable.salud.gob.es/alimentacionSaludable/queSabemos/informacionAlimentos/macronutrientes/proteinas/home.htm)
- Info alimentos/ El aporte de las proteínas/ 2022/ [https://infoalimentos.org.ar/
temas/nutricion-y-estilos-de-vida/437-desafios-nutricionales-en-la-
cuarentena-el-aporte-de-las-proteinas](https://infoalimentos.org.ar/temas/nutricion-y-estilos-de-vida/437-desafios-nutricionales-en-la-cuarentena-el-aporte-de-las-proteinas)