



Nombre del Alumno: Geovanna Alessandra Mayorga Ramos.

Nombre del tema: desnaturalización de las proteínas

Parcial : 1

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: José Iván Pérez Villatoro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1

El trabajo a presentar a continuación es sobre la desnaturalización de las proteínas y queratina del cabello el cual es un tema importante en donde daremos a detallar toda la información necesaria para que sea de la adecuada interpretación y comprensión de aquellos que puedan leer este informe, el cual constara objetivos por los cuales es importante conocer este tema, también presentaremos la metodología en la cual presentaremos el procedimiento y resultado que se obtuvieron en los experimentos realizados, además se mostrara los diversos desarrollos de cada uno de ellos correspondientes seguido a sus conclusiones y por último los nexos necesaria para poder complementar sobre lo propuesto en este trabajo, como pequeño resumen de este trabajo a presentar hablaremos de la desnaturalización de una proteína que se refiere a la ruptura de los enlaces que mantiene su estructura cuaternaria, terciaria y secundaria, conservándose solamente la primaria ya que en estos casos las proteínas son elemento importante en nosotros ya que en estos casos se trasforman en filamentos lineales y delgados que se entrelazan hasta formar compuestos fibrosos e insolubles en agua mostrando a continuación los procedimientos y resultados obtenidos.

DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DE LA CARNE: PUSIMOS A CARNE EN UN RESIPIENTE DE VIRIO, LUEGO INCORPORAMOS EL JOGO DE LIMON, CADA MEDIA HORA MIRAMOS LOS CAMBIOS DURANTE 2 HORAS HASTA QUE LA CARNE CAMBIO DE COLOR ROJO A COLOR PALIDO Y SE PUSO BLANDITA. ASI DESNATURALIZAMOS LA PROTEINA DE LA CARNE.

DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA: PRIMERO PLANCHAMOS UN MECHON DE CABELLO, LUEGO ESPERAMOS QUE SE ENFRIARA POR COMPLETO, DESPUES LAVAMOS EL MECHON DE CABELLO, POR ULTIMO ESPERAMOS QUE SE SECARA POR COMPLETO PARA VER EL RESULTADO. CON ESTE PROCEDIMIENTO LOGRAMOS LA DESNATURALIZACION DEL CABELLO.

DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DEL HUEVO: INCORPORAMOS UNA CLARA DE HUEVO EN UN PLATO DE VIDRIO Y EMPEZAMOS A BATIRLO CON UN TENEDOR HASTA QUE LA CLARA QUE SE PUSIERA ESPONJOSA, ASI LOGRAMOS LA DESNATURALIZACION DEL HUEVO.

DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE CLARA: INCORPORAMOS LA CLARA DE HUEVO EN UN RESIPIENTE ONDO, LUEGO LE AGREGAMOS ALCOHOL HASTA CUBRIR LA CLARA, LUEGO BATIMOS CUIDADOSAMENTE CON UN TENEDOR PARA REBOLVER. ASI LOGRAMOS LA DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE CLARA. □

EXPERIMENTO

DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DE LA CARNE

OBSERVACIONES

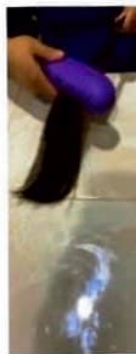
El limón causo cambio el color rojo de la carne a un color pálido y conforme pasaba el tiempo la iba cosiendo y cambiado a un color mas pálido.

FOTOS



DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA

Cuando se le aplico calor se desnaturalizo, luego cuando lo lavamos y esperamos que se secura regreso a su normalidad nada más que un poco más maltratado.



DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DEL HUEVO

Se perdió la estructura de la clara del huevo, también perdió su conformación y la clara se volvió más esponjosa



DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE LA CLARA

Comprobamos que clara que era liquida y transparente y se volvió sólida y blanca al pasar del tiempo el alcohol la absorbió.



□

Cuales son algunas formas en las que se desnaturalizan las proteínas

Es el cambio estructural de las proteínas o ácidos nucleicos donde pierden su estructura nativa.

Que ocurre con la estructura terciaria de una proteína globular cuando se coloca en una disolución acida

Se forma sobre la disposición de la estructura secundaria adoptando una conformación globular.

En cuál de los experimentos que realizaste ocurre la desnaturalización reversible

En el mechón de cabello ya que después de ser planchado y lavado, al secarlo vuelve a su estado original

Argumenta porque al agregar alcohol a la clara de huevo esta se pone de color blanco

Porque el alcohol romperá los enlaces de las proteínas de la clara, cuando el alcohol se evapore esta volverá a su estado original

Menciona un proceso que ocurre en tu hogar en donde observas que se efectúa una desnaturalización

Al freír un huevo se deja caer de formal líquida pero al sacarlo se desnaturaliza por completo, pasa de estar en estado líquido a sólido.

Luego de la organización de este informe, hemos concluido que la desnaturalización de proteínas se refiere a la ruptura de los enlaces, que mantenían su estructuras cuaternarias, terciarias y secundarias solo se conservó la primaria, el efecto más visibles que tuvimos fue que las proteínas se hacen menos solubles y pierden su actividad biológica al desnaturalizarse de igual forma pierden su valor nutricional y suelen dejar a las moléculas no funcionales .



Nombre del Alumno: Geovanna Alessandra Mayorga Ramos.

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial : 1

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: José Iván Pérez Villatoro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1

CARBOHIDRATOS

INTRODUCCION

LOS CARBOHIDRATOS SON UBICUOS Y TODO ORGANISMO CONTIENE ALGUN CARBOHIDRATO, LOS CARBOHIDRATOS PUEDEN IR DE UN MONOSACARIDO SIMPLE A UN POLISACARIDO GRANDE Y COMPLEJO, LOS POLISACARIDOS EN COMBINACION CON PROTEINAS, LIPIDOS Y ACIDOS NUCLEICOS JUEGAN UN IMPORTANTE PAPEL EN MUCHOS SISTEMAS METABOLICOS EN PLANTAS Y ANIMALES, LOS CARBOHIDRATOS TIENEN MUCHOS PAPELES EN LOS SISTEMAS ALIMENTICIOS, EN DONDE FUNCIONAN PARA PROPORCIONAR SABOR, ESTRUCTURA Y TEXTURA AL ALIMENTO, ADEMAS DE BENEFICIOS NUTRICIONALES PARA EL CONSUMIDOR, LOS MONOSACARIDOS ESTAN AGRUPADOS QUIMICAMENTE EN DOS FAMILIAS, LOS AZUCARES ALDOSA Y AZUCAREAS CETOZA, LA GLUCOSA PUEDE SER PRODUCIDA COMERCIALMENTE POR DEGRADACION DE ALMIDON A GLUCOSA.

ANTECEDENTES

HAY TRES TIPOS DE CARBOHIDRATOS:

AZUCARES: TAMBIEN SE LLAMAN CARBOHIDRATOS SIMPLES POR QUE SE ENCUENTRA EN SU FORMA MAS BASICA, PUEDEN AGREGARSE A LOS ALIMENTOS COMO EL AZUCAR EN DULCES, POSTRES, ALIMENTOS PROCESADOS, Y REFRESCOS, TAMBIEN INCLUYEN LOS TIPOS DE AZUCAR QUE SE ENCUENTRAN NATURALMENTE EN FRUTAS, VERDURAS Y LECHE.

ALMIDONES: SON CARBOHIDRATOS COMPLEJOS QUE ESTAN ECHOS DE MUCHAS AZUCARES SIMPLES UNIDOS, SU CUERPO NECESITA DESCOM'PONER LOS ALMIDONES EN AZUCARES PARA USARLOS COMO ENERGIA, LOS ALMIDONES INCLUYEN PAN, CEREAL Y PASTAS, TAMBIEN INCLUYEN SIERTAS VERDURAS, COMO PAPAS, GUIZANTES Y MAIZ.

FIBRA: TAMBIEN ES UN CARBOHIDRATO COMPLEJO, SU CUERPO NO PUEDE DESCOMPONER LA MAYORIA DE LA FIBRA, POR LO QUE COMER ALIMENTOS CON FIBRAS PUEDE AYUDARLE A SENTIRCE LLENO Y HACER QUE SEA MENOS PROBABLES QUE COMA EN EXCESO, LAS DIETAS ALTAS EN FIBRAS TIENEN OTROS BENEFICIOS PAR SALUD, PUEDEN AYUDAR A PREVENIR PROBLEMAS ESTOMACALES O0 INTESTINALES COMO EL ESTREÑIMIENTO, TAMBIEN PUEDE AYUDAR A LA BAJA DEL COLESTEROL Y AZUCAR EN LA SANGRE, LA FIBRA SE ENCUENTRA EN MUCHOS ALOMENTOS QUE PROVIENEN DE LAS PLANTAS, COMO FRUTAS, VERDURAS, NUECES, CEMILLAS, FRIJOLES Y GRANOS INTEGRALES, HNO HAY UNA CATIDAD UNICA DE CA}RBOHIDARTOS QUE LAS PERSONAS DEVAN CONSUMIR, ESTA CANTIDAD PUEDE VARIAR DEEMNDOENDO DE FACTORES COMO SU EDAD, SEXO, SALUD, Y SI ESTA TRATANDO DE BAJAR O SUBIR DE PESO, EN PROMRDIO LAS PERSONAS DEVEN CONTENER DEL 44 AL 65% DE SUS CALORIAS DE LOS CARBOHIDRATOS TODOS LOS DIAS EN LAS ETIQUETAS DE INFORMACION NUTRICIONAL, EL VALOR DIARIO DE CARBOHIDRATOS TOTALES ES DE 275 G POR DIA, ESTO SE BASA A UANA DIETA DIARIA DE 2000 CAL, SU VALOR DIARIOA PUEDE SER MAYOR O MENOR DEPENDIENDO DE SUS NECESIDADES CALORICAS Y DE SU SALUD.

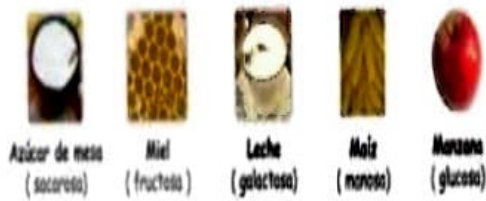
EJEMPLOS:

VERDURAS QUE CONTIENE CARBOHIDRATOS

ALIMENTOS RICOS EN CARBOHIDRATOS



CARBOHIDRATOS SIMPLES



CARBOHIDRATOS COMPLEJOS



ruta metabólica

