



# UDA

## Mi Universidad

*Nombre del Alumnas: Daniela Simeí Morales Jiménez*

*Nombre del tema: Reporte de Practica (LIPIDOS)*

*Parcial: I*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: José Iván Pérez Villatoro*

*Nombre de la Licenciatura: Lic. En Enfermería*

*Cuatrimestre: I*

## INTRODUCCION

En este presente trabajo se dara a conocer y explicar como tema principal “PROTEINAS”, estas se conforman por aminoácidos no esenciales y esenciales. Los primeros (alanina, asparagina, aspartato, cisteína, glicina, glutamato, glutamina, prolina, serina y tirosina) podemos sintetizarlos en nuestro organismo; en cambio, los segundos, tenemos que tomarlos de los alimentos de nuestra dieta diaria. Debes saber además que las proteínas forman parte estructural de músculos, sangre, piel, arterias, huesos, pelo (la queratina es una proteína que podemos encontrar realizando la función estructural en nuestro organismo), uñas, plumas, etc., del ser humano y de animales, pero además también se encuentran en los órganos de plantas y microorganismos.

Los alimentos con proteínas de origen animal y de origen vegetal que contienen los nueve aminoácidos básicos son las carnes magras (res, pollo, cerdo, ternera, cordero), el huevo, el pescado y la leche y sus derivados; y la soya, la quinoa y el trigo. Bueno es por eso que se llevara a cabo el experimento con huevo con el objetivo de conocer todos los procesos que pueden desarrollar para la modificación o alteración de las proteínas, mediante la desnaturalización del huevo y desnaturalización de queratina.

En este

## METODOLOGÍA

### 1. DESNATURALIZACION DEL HUEVO

- ✓ Los materiales que utilizamos fueron: un recipiente de cristal para verter el huevo, una batidora y por último un huevo,
- ✓ Después de tener todos los materiales listos procedimos colocar el recipiente de cristal limpio y seco en una superficie limpia y plana
- ✓ Separamos la clara de la yema, ya que únicamente utilizaremos la clara; y lo vertimos en el recipiente de cristal.
- ✓ Con la batidora procedimos a realizar movimientos envolventes; atrapando el aire interior hasta ir formando una estructura más esponjosa y que al dar vuelta el recipiente, se mantenga y no se caiga.
- ✓ Observamos todo el procedimiento de principio a fin para poder obtener nuestros resultados esperados de este experimento.

### 2. DESNATURALIZACION DE QUERATINA

- ✓ Los materiales que se utilizo en este experimento fueron: una plancha y cabello
- ✓ Primero se procedio a tomar un pequeño mechón de nuestro cabello totalmente seco y libre de impurezas.
- ✓ Seguidamente ya comenzamos a plancharla a un temperatura de 200 grados.
- ✓ Despues dejamos enfriar nuestro cabello y pasado un tiempo, lavaremos y secaremos el mechón de pelo.
- ✓ Se observa cada paso para descubrir que obtenemos.

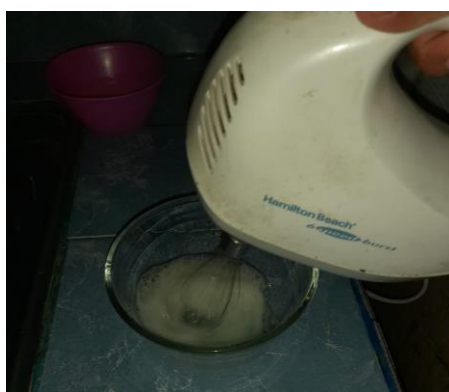
### 3. DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE LA CLARA DEL HUEVO

- ✓ Los materiales que se utilizaran son: alcohol de farmacia, un plato o bol, un huevo y una cuchara
- ✓ Iniciamos separando la yema de la clara, ya que solo utilizaremos la clara y lo ehcamos en el bol.
- ✓ Despues agregamos el alcohol y hacemos moviemientos suaves con la cuchara
- ✓ Esperamos un movimiento mientras seguimos agitando y poco a poco empezaremos a observar el efecto que se hace al convinarlos

## RESULTADOS

1. Se observo primero que nada el cambio fisico del huevo, despues de ir dandole los movimientos, poco a poco comienza a verse como es que el huevo va desnaturalizandose y se va tornando de color blanco y se expande o se esponja como si se le hubiera hechado levadura. Y al voltear el recipiente no se cae, por la consistencia que se obtiene.

Al aumentar la temperatura las proteínas de la clara del huevo se desnaturalizan, pierden su solubilidad y la clara del huevo deja ser líquida y transparente y pasa a ser opaca, de color blanco y sólida

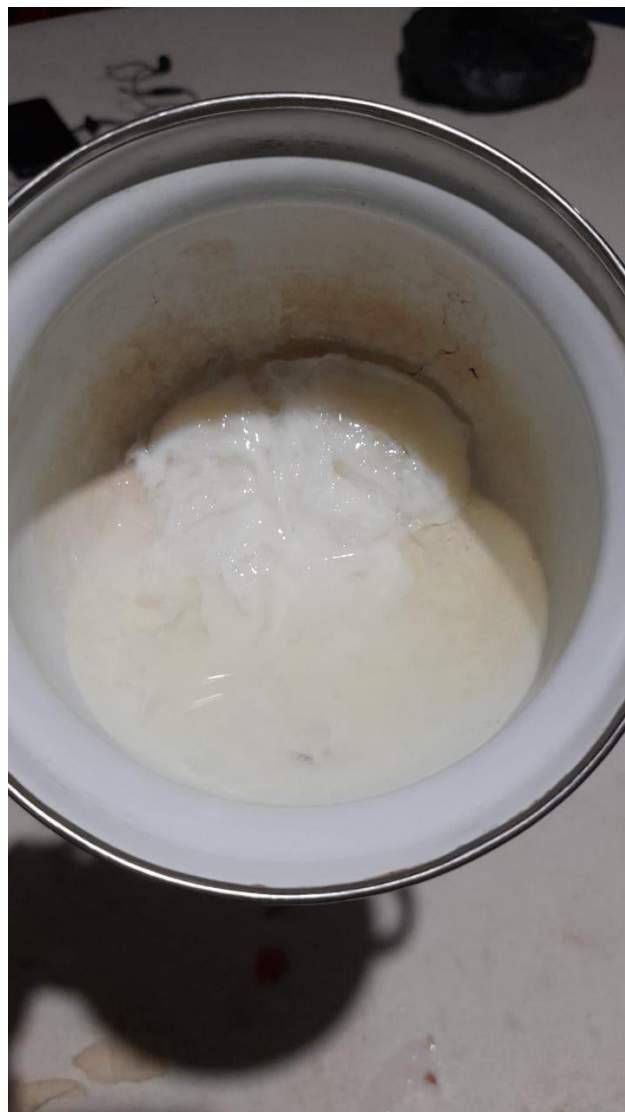
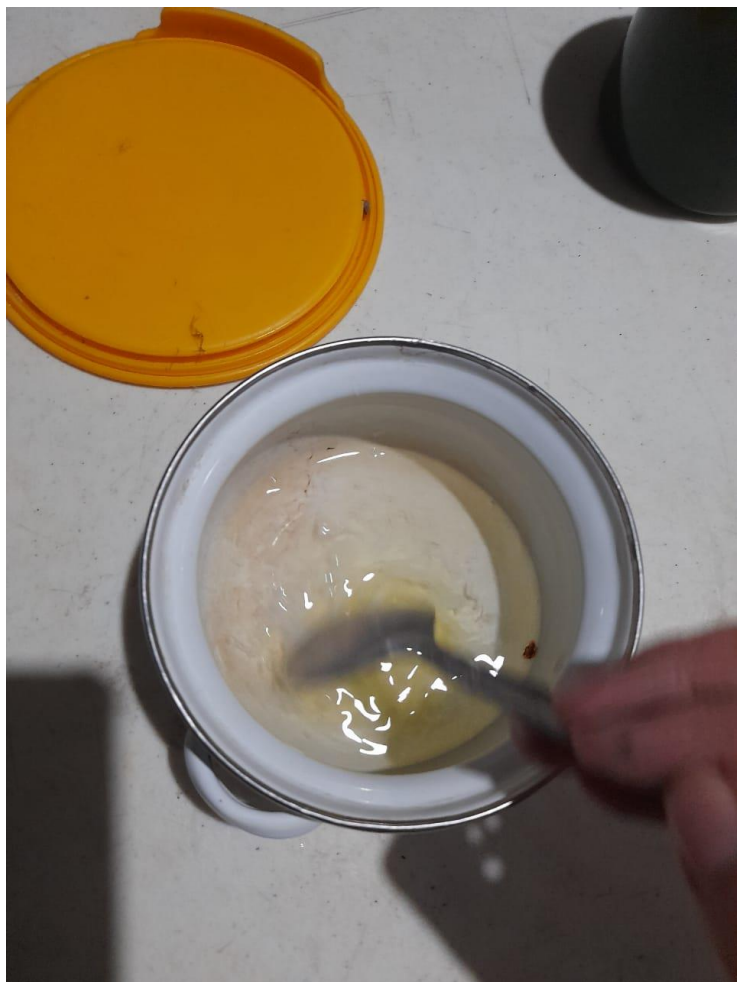


2. Se observan los cambios, ya que el cabello se expone a una temperatura alta y se daña con mas facilidad que el cabello que no se le expone y se puede ver a simple vista facilmente los cambios despues de cierto tiempo con altas temperaturas que se utiliza para desnaturalizar el cabello.



3. Los resultados observados son distinguidos o se comienzan a ver despues de unos minutos de reposo, ya que la clara de huevo al agregarle el alcohol empieza a cabiar la consistencia de ser, ya que se vuelve mas espesa, el color pasa de ser transparente a un mas claro asi como blanquecino y tiene un aspecto como aceitosa.





## CONCLUSION

De esta practica aprendi la importancia que se tiene la desnaturalizacion de una proteina para asi poder trabajar en nuestra vida cotidiana para mejorar o aprovecharlas al momento de ingerirlas ya en forma de alimento. Ya que, en estos casos, el huevo ya se ha desnaturalizado, y eso ha provocado su precipitación, motivo por el cual la clara ya no es transparente. Así, al batirlas se convierten en merengue: esto pasa debido a que la proteína deja de estar disuelta. Del cabello concluyo que al aplicarle una alta temperatura causa o se puede observar que se lleva a cabo la desnaturalización del cabello y hace que es pierda su estructura original. Y por último de la desnaturalizacion de la proteina de la clara del huevo se puede decir que el resultado que se observo se debe a la alteracion del pH al ser conuinada con el allcohol. Bueno a fin de cuentas logre entender que algunas de las proteinas donde son alteradas o desnaturalizadas ya no es reversible, esto debido a que depende al grado de modificacion de cada estructura de las proteinas utilizadas.



## REFERENCIAS CONSULTADAS

Cuadernillo bioquímica; Academia Nacional de Química M en C. Martha Elena Vivanco Guerrero presidente nacional de Química. Páginas 44, 45 y 50

[Que es la desnaturalización de la proteína del huevo? – Breve con Sejo](#)

[que es la de naturalización de la clara de huevo - Búsqueda \(bing.com\)](#)

<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=7eaa1e48d19f09e9JmltdHM9MTY2OTg1MjgwMCZpZ3VpZD0zNmViYjUwNS05MTMxLTZmYTQtMzk0Zi1hNzBkOTAxMDZIMDQmaW5zaWQ9NTQxMA&pfn=3&hsh=3&fclid=36ebb505-9131-6fa4-394f-a70d90106e04&psq=+DESNATURALIZACION+DE+QUERATINA&u=a1aHR0cHM6Ly9icmFpbmx5LmxhdC90YXJlYS82MDEzNTI1NyM6fjp0ZXh0PUxhcycyUyMHN1c3RhbmNpYXMIMjBxdSVDMYVBRG1pY2FzJTlwdXNhZGFzJTlwcGFyYSUyMGVsJTlwbW9sZGVhZG8IMjBkZWwsZ3VzdG8uJTlWJUMyJUGUXUIQzMIQTkIMjBlcyUyMGxhJTlWZGVzbnF0dXJhbGl6YWNpJUMzJUIzbiUyMGRlJTlwbGFzJTlwcHJvdGUiQzMIQURuYXMIM0Y&ntb=1>