

**Ensayo**

*Nombre del Alumno: Brenda Hibana Jiménez Torreblanca*

*Nombre del tema: desnaturalización de las proteínas*

*Parcial : 1*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Iván Pérez Galindo*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: 1*

**INTRODUCCION**

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.

**PROCEDIMIENTOS**

**DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DE LA CARNE**: PUSIMOS A CARNE EN UN RESIPIENTE DE VIRIO, LUEGO INCORPORAMOS EL JOGO DE LIMOM, 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 QUERATNA**: 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 RESITADO. CON ESTE PROCEDIMIENTO LOGRSMOS LA DESNATURALIZACION DEL CABELLO.

**DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DEL HUEVO**: INCOORPORAMOS 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 DEZNARALIZACION DEL HUEVO.

**DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE CLARA**: INCOORPORAMOS 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**  | **OBSERBACIONES**  | **FOTOS**  |
| DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DE LA CARNE  | 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. |  |
| DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA  | Cuando se le aplico calor se desnaturalizo, luego cuando lo lavamos y esperamos que se secara 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 evaporice 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 liquida pero al sacarlo se desnaturaliza por completo, pasa de estar en estado líquido a sólido.

**Conclusión**

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 .

**DIBUJO DE LA GLUCOLISI**

