



# UDSA

## Mi Universidad

*Nombre del Alumno: Danna Paola Jacob Díaz*

*Nombre del tema: proteínas*

*Parcia: Primer parcial*

*Nombre de la Materia: bioquímica*

*Nombre del profesor: José Iván Pérez Villatoro*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: primer cuatrimestre*

## Introducción

En este tema abordaremos el tema de las proteínas y experimentos que realizamos con el fin de conocer más. Las proteínas desempeñan muchas funciones críticas en el cuerpo, realizan la mayor parte del trabajo en las células y son necesarias para la estructura, función y regulación de los tejidos y órganos del cuerpo, son esenciales para los seres humanos y nos aporta energía, nos ayudan en el crecimiento.

## Metodología

### DESNATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS

#### EXPERIMENTO 1 Desnaturalización de la queratina.

La queratina es una proteína que podemos encontrar realizando la función estructural en nuestro organismo, en esta ocasión, trabajaremos con la queratina del pelo

Materiales:

- Cabello
- Una plancha



**Procedimiento:** Toma una pequeña porción de tu cabello totalmente seco y libre de impurezas, y plánchalo procurando someterlo a una temperatura aproximada de 200 grados. Deja enfriar tu pelo y después de un tiempo transcurrido lávalo, y sécalo.



**Resultado:** cuando se plancho el cabello quedo liso, plano, y luego se lavó volviéndose a su forma original.

EXPERIMENTO 2 Desnaturalización de las proteínas del huevo.

A continuación, veremos el proceso de desnaturalización en el huevo, un proceso muy común en la repostería, para alcanzar lo que conocemos como punto de nieve.

Materiales:

- Un huevo
- Recipiente de cristal
- Batidor de mano o eléctrico.



**Procedimiento:** Coloca en el recipiente de cristal (cuida que este perfectamente seco) únicamente la clara de huevo y realiza con el batidor (puedes usar también un tenedor) movimientos envolventes, atrapando el aire en interior hasta formar una estructura más esponjosa.



**Resultado:** los resultados obtenidos fueron que cuando se batió la clara de huevo cambio su forma y consistencia, de ser media líquida a esponjosa y un color blanco o también llamado punto de nieve.

EXPERIMENTO 3 Desnaturalización de la proteína de la clara del huevo.

Materiales:

- Alcohol de farmacia
- Un plato o bol
- Un huevo
- Una cuchara.



**Procedimiento:** Introduce la clara del huevo en un bol, y después agrega el alcohol procurando cubrir solo la superficie, agita suavemente con la cuchara, y un tiempo después empezará a hacer efecto. Deja reposar en un lugar cálido hasta que se evapore completamente el alcohol.



**Resultados:** al introducir el alcohol la clara de huevo se empezaron a parecer como hilos o tipo telaraña color blanco, lo tape y después de un rato ya había un tipo pasta media dura color blanco y un poco viscosa.

## Conclusión

En conclusión, los experimentos realizados fueron para conocer algunos procesos que se lleva a cabo en las proteínas un ejemplo fueron los huevos y como cambia de forma al utilizar o ser procesados por alguna herramienta, de igual forma pasa con algunos productos como la carne empaquetada donde se extrae el aire de su interior ya que oxida la carne y así tarda más tiempo la carne.

Referencias bibliográficas

Cuadernillo de bioquímica

M en C. Martha Elena Vivanco Guerrero Presidente Nacional de Química