



Mi Universidad

Nombre del Alumno :

Paola Saraí Gonzales Morales

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

el metabolismo es un proceso que implica una serie de reacciones bioquímicas para la síntesis de sustancias (anabolismo) y la degradación de estas (catabolismo). Es importante conocer que las proteínas, al contrario que otras biomoléculas, no se almacenan. Todos los aminoácidos, independientemente de su origen, se degradan. Cuando ingieres una proteína a través de la dieta, comienza la digestión proteica en el aparato digestivo mediante la acción de enzimas proteolíticas, proteasas y peptídicas que las degradan hasta sus aminoácidos constituyentes para ser absorbidos por el intestino y luego pasar al torrente circulatorio para llegar a todas las células del organismo.

Las proteínas son moléculas de alto peso molecular y están constituidas por gran cantidad de aminoácidos. Para que se puedan aprovechar las proteínas en el metabolismo celular a fin de obtener energía en caso de que las demandas sean muy importantes, como en un estado de desnutrición; es necesario hidrolizar las proteínas con el propósito de obtener aminoácidos, los cuales tienen dos funciones principales:

1. Pueden metabolizarse para proporcionar energía
2. Pueden utilizarse para la biosíntesis de varios componentes de la célula que requieren nitrógeno.

METODOLOGIA

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

Materiales:

- Alcohol
- Plato
- Huevo
- 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



Observaciones .Podemos ver que al dejar caer lentamente el alcohol no se mezcla y al hora de moverlo con la cuchara cuesta para que se mezcle pero al final se mezcla y al dejarlo reposarlo sube pero tarda para que llegue al punto en el que estaba podemos identificar que es una proteína globular porque es soluble

CONCLUSIÓN

El objetivo de la práctica fue logrado exitosamente, pudimos identificar el proceso de la desnaturalización de las proteínas y su solubilidad que está tiene, llegamos ala conclusión de que es una proteína globular ya que esta tiene la característica de ser soluble que tienen a mezclarse las dos sustancias que se utiliza en este caso fue la clara de huevo con el alcohol .

Referencias consultadas

Cuadernillo Bioquímica-Academia Nacional de Química M en C. Martha Elena Vivanco Guerrero presidente