



Mi Universidad

mi reporte de practica

Nombre del Alumno: Jhoana Jaquelin Méndez Juárez

Alejandra Borrallas Torres

Nombre del tema : Proteínas

Parcial: I ero

Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre del profesor:

Nombre de la Licenciatura: Lic. En enfermería

Cuatrimestre: 1er cuatrimestre

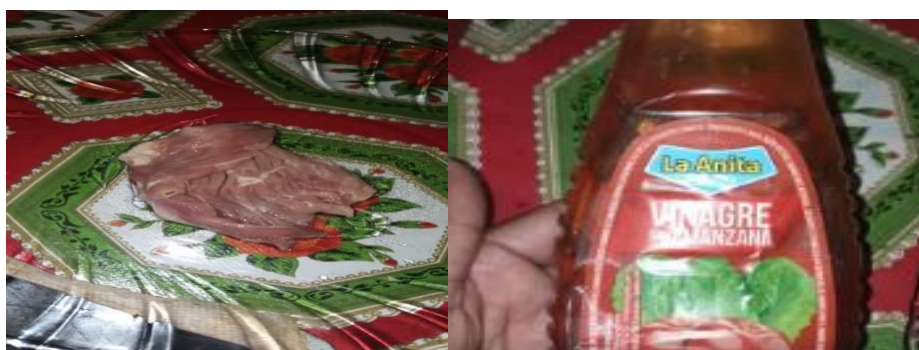
MI REPORTE DE PRACTICA

DESNATURALIZACION DE PROTEINAS

EXPERIMENTO I

Introduccion en esta practica veremos como con tan solo dos materiaes se le pierde las proteinas de los alimentos que consumimos quedate con nosotros para ver los resultados

MATERIALES : Acido ,puede ser vinagre o jugo de limón , un trozo delgado de carne roja ,un tenedor y un recipiente de cristal





Procedimiento: coloca la carne en el recipiente de cristal ,despues agrega el acido procurando qu el carne quede completamente cubierta y por ultimo deja reposar por un lapso de dos horas y observa los cambios.

Inicio :la carne tenia una textura normal



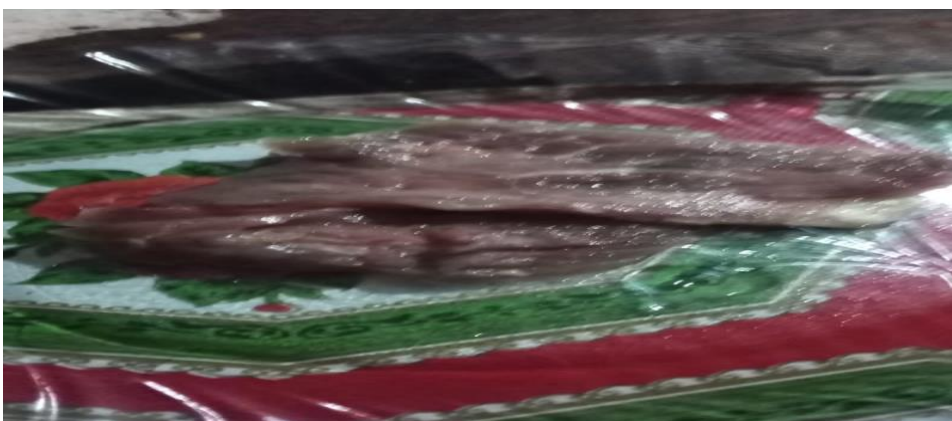
A la media hora la carne comienza a cambuar de color



A la hora la carne cambia mas su textura



Pasado hora imedia la carne cambia de color



Ahora si como resultado tenemos un carne con diferentes texturas diferentes color las proteínas disminuyen



DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS EN LA CLARA DEL HUEVO DEL HUEVO

EXPERIMENTO 2

INTRODUCCION

en este experimento veremos de que manera la clara del huevo pierde sus proteínas

MATERIALES

Un huevo, un recipiente de cristal y un batidor de mano o electrico



PROCEDIMIENTO

Coloca en el recipiente de cristaaaal unicamente la clara de huevo y con el batidor realiza movimientos envolventes atrapando el aire en el interior hasta formar una estructura mas esponjosa



Y como resultadp obtenemos una mezcla que se covirtio en espuma .

