

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ASIGNATURA: BIOQUIMICA.

DOCENTE: QFB JOSÉ IVAN PEREZ VILLATORO

ALUMNO(A): LIXAJAY BRAVO CARRILLO.

TRABAJO: REPORTE DE PRÁCTICA.

INTRODUCCIÓN

La Desnaturalización De Las Proteínas: Proceso de acción en el que las proteínas pierden su estructura y por tanto adquieren propiedades diferentes.

Se puede deber a procesos físicos (acción del calor, del frío, de acciones mecánicas etc) o químicas (adición de ácidos, alcoholes, enzimas etc).

Como tal realice el proceso de desnaturalización las proteínas, en el cual la proteína pierde sus propiedades originales al igual que su estructura, secundaria, terciaria y cuaternaria.

INTRODUCCIÓN

La Desnaturalización De Las Proteínas: Proceso de acción en el que las proteínas pierden su estructura y por tanto adquieren propiedades diferentes.

Se puede deber a procesos físicos (acción del calor, del frío, de acciones mecánicas etc) o químicos (adición de ácidos, alcoholes, enzimas etc).

Como tal realice el proceso de desnaturalización de las proteínas, en el cual la proteína pierde sus proteínas al igual que su estructura, secundaria, terciaria y cuaternaria.

NOMBRE(A): LINDY BRAYO CARRILLO

TRABAJO: REPORTE DE PRÁCTICA.

METODOLOGIA

EXPERIMENTO 1: Desnaturalización de las Proteínas de la carne

Materiales: Vinagre, un trozo delgado de carne rosa, un tenedor y un recipiente de cristal.

Procedimiento:

Colocar la carne en el recipiente de cristal, después regar el vinagre que la carne quede completamente cubierta, por último deja reposar por un lapso de 2 horas.

Observar cada media hora los cambios ocurridos.

EXPERIMENTO 2: Desnaturalización de la queratina

La queratina es una proteína que podemos encontrar realizando la función estructural en nuestro organismo. Trabajaremos con la queratina del pelo.

Materiales: Cabello y una plancha

Procedimiento:

Tomar una pequeña porción de tu cabello totalmente seco y libre de impurezas y plancharlo a temperatura 200 grados. Deja enfriar tu pelo y después lavarlo y secarlo.

EXPERIMENTO 3: Desnaturalización de las proteínas del huevo.

Proceso de desnaturalización en el huevo, un proceso muy común en la repostería, para alcanzar lo que conocemos como puente de nive.

Materiales: Un huevo, un recipiente de cristal y un batidor de mano o eléctrico.

Procedimiento:

Coloca en el recipiente de cristal (cuida que este perfectamente seco) únicamente la clara de huevo y batir con un tenedor, movimientos envolventes atrapando el aire en interior hasta formar una estructura esponjosa.

EXPERIMENTO 4: Desnaturalización de la proteína de la clara del huevo

Materiales: Alcohol de farmacia, bol, un huevo y una cuchara.

Procedimiento:

Introduce la clara del huevo en un bol, después agrega alcohol 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 EN TABLA

Experimento	Observaciones
Desnaturalización De Las Proteínas De La Carne,	Mantuve la carne con vinagre durante dos horas. Al principio tenía su textura normal luego a las 10:40 am - Cambio un poco de textura 11:20 am - Cambio el color un poco oscuro 11:50 am - El color y textura cambio 12:40 pm - La carne se volvió oscura.
Desnaturalización De La Queratina,	Al planchar mi trozo de cabello a una temperatura de 200° grados, se puso lizo, después de seguir planchándolo se fue cayendo un poco el cabello, después de lavarlo y secarlo, la punta se dañaron.
Desnaturalización De Las Proteínas Del Huevo.	Al empezar a batir va cambiando a una textura más esponjosa la clara del huevo.
Desnaturalización De La Proteína De La Clara Del Huevo.	Al agregar el alcohol a la clara del huevo, poco a poco fue cambiado a una textura color blanco, después de dejarlo reposar en un lugar cálido su textura se puso más blanca y espesa.

RESULTADOS CON FOTOS

Experimento 1.

Estructura Normal



Desnaturalización



Experimento 2.

Estructura Normal



Desnaturalización



RESULTADOS CON FOTOS

Experimento 3.

estructura Normal



Desnaturalización



Experimento 4.

estructura Normal



Desnaturalización



CONCLUSIÓN

En la realización de cada experimento, se analiza y observa, la desnaturalización de cada estructura de las proteínas, donde pierden su estructura normal esto se debe a procesos químicos y calor, alcoholes etc.