



Mi Universidad

Nombre del Alumno: ESTEFANIA LIZETH HERRERA DE LEON

Nombre del tema: REPORTE DE EXPERIMENTOS

Parcial: III

Nombre de la Materia: BIOQUIMICA

Nombre del profesor: QFB. JOSE IVAN PEREZ VILLATORO

Nombre de la Licenciatura: ENFERMERIA

Cuatrimestre: 1RO

DESNATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS

EXPERIMENTO 1 Desnaturalización de las proteínas de la carne

Materiales: Ácido (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, después agrega el ácido procurando que la carne quede completamente cubierta, y, por último, deja reposar por un lapso de 2 a 3 horas. Observa cada media hora los cambios ocurridos y regístralos en tu cuaderno.

EXPERIMENTO 2 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 y una plancha.

Procedimiento:

Toma una pequeña porción de tu cabello totalmente seco y libre de impurezas, y pláncalo procurando someterlo a una temperatura aproximada de 200 grados. Deja enfriar tu pelo y después de un tiempo transcurrido lávalo, y secalo. Registra tus observaciones en tu cuaderno y toma fotos del proceso para tu evidencia.

EXPERIMENTO 3 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, 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 realiza con el batidor (puedes usar también un tenedor) movimientos envolventes, atrapando el aire en interior hasta formar una estructura más esponjosa. Registra tus observaciones en tu cuaderno y toma fotos del proceso para tu evidencia.

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

Materiales: Alcohol de farmacia, un plato o bol, un huevo y 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.

EXPERIMENTO	OBSERVACIONES
1. DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DE LA CARNE	DE SU COLOR ROJO NORMAL PASO A UN COLOR COMO CAFESITO Y ALGO PALIDO
2. DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA	DE SECO Y ESPONJOSO AL LAVARLO Y SECARLO SE HIZO CHICO Y DELGADO
3. DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DEL HUEVO	EN CADA MOVIMIENTO CON EL TENEDOR SE HACIA MAS ESPUMOSA LA CLARA
4. DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE LA CLARA DE HUEVO	AL VERTIR EL ALCOHOL SE HISIERON BORBUJITAS Y AL DEJARLO REPOSAR UN RATO SE TORNO UN POCO BLANCO

DESNATURALIZACION DE LA CARNE



3:00 PM



3:30 PM

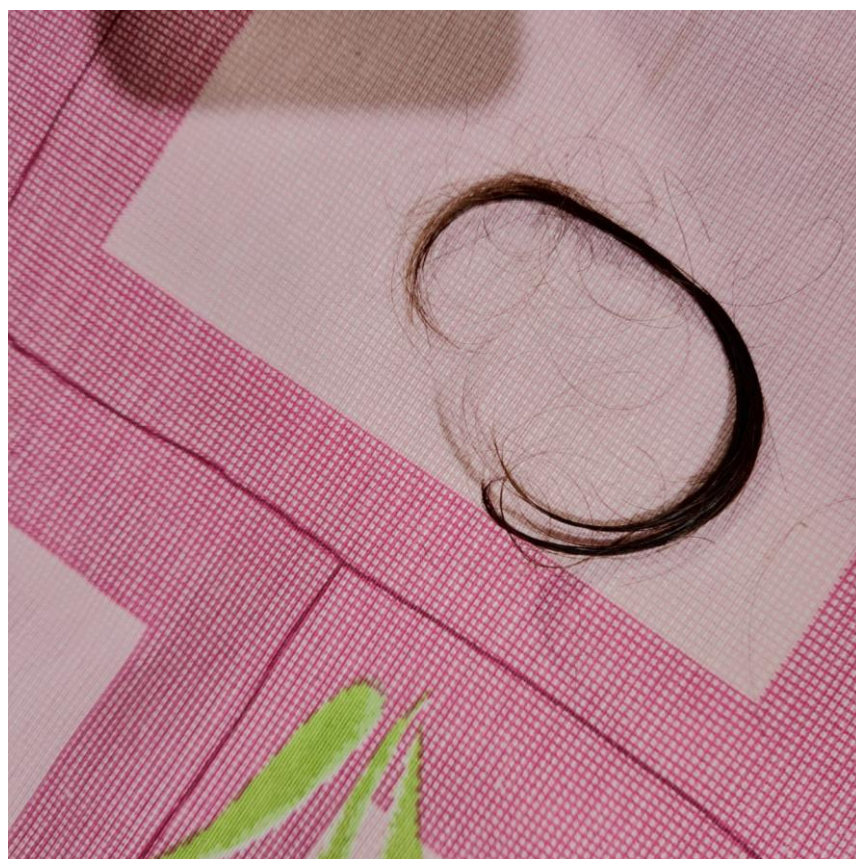


4:00 PM



4:30 PM

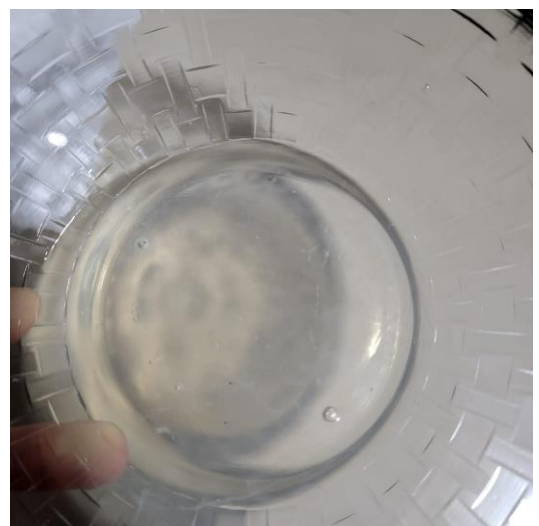
DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA



DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DEL HUEVO



DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE LA CLARA DE HUEVO



CONCLUSION

EN CADA OBSERVACION QUE HIZE DE CADA EXPERIMENTO COMPRENDI LO DE LA DESNATURALIZACION.

PASO A PASO IBA CAMBIANDO EL COLOR Y LA TEXTURA DE CADA PRODUCTO Y ESO ES A LO QUE SE REFIERE LA DESNATURALIZACION... ES EL CAMBIO EXTRUCTURAL DE LAS PROTEINAS O ACIDOS NUCLEICOS.