



NOMBRE DEL ALUMNO:

Liliana Tomas Morales

NOMBRE DEL PROFESOR:

Qfb. Jose Ivan Perez Villatoro

NOMBRE DEL TRABAJO:

Reporte de practica

MATERIA:

Bioquimica

GRADO:

INTRODUCCION

En este reporte de practica llevaremos a cabo diferentes experimentos como un proposito de observar y dar a conocer los resultados obtenidos en cada una de las practicas, precentando cambios de lo normal (coloracion y reaccion) en su perdida de proteina.

METODOLOGIA

EXPERIMENTO 1: desnaturalizacion de las proteinas de la carne

Materiales: Acido (puede ser vinagre, o jugo de limon), 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 que la carne quede completamente cubierta y, por ultimo, deja reposar un lapso de 2 a 3 horas. Observa cada media hora los cambios ocurridos y regístralos en tu cuaderno.

EXPERIMENTO 2: desnaturalizacion de la queratina.

La queratina es una proteina que podemos encontrar realizando la funcion estructural en nuestro organismo, en esta ocasion, trabajaremos con la queratina del pelo.

Materiales: cabello y una plancha.

Procedimiento:

Toma una pequena porcion de tu cabello totalmente seco y libre de impurezas, y planchalo procurando someterlo a una temperatura aproximada de 200 grados. Deja enfriar tu pelo y despues de un tiempo transcurrido lavalo, y secalo. Registra tus observaciones en tu cuaderno y toma foto del proceso para tu evidencia.

EXPERIMENTO 3: desnaturalizacion del huevo.

A continuacion, veremos el proceso de desnaturalizacion en el huevo, un proceso muy comun en la reposteria, para alcanzar lo que conocemos como punto de nieve.

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

Procedimiento:

Coloca un recipiente de cristal (cuida que este perfectamente seco) unicamente la clara de huevo y realiza con el batidor(puedes usar tambien un tenedor) movimientos envolventes, atrapando el aire en interior hasta formar una estructura mas esponjosa. Registra tus observaciones en tu cuaderno y fotos del proceso para tu evidencia.

EXPERIMENTO 4: Desnaturalizacion de la proteina de la clara de huevo.

Materiales: alcohol de farmacia, un plato o bol, un huevo y una cuchara.

Procedimiento:

Introduce la clara de huevo en un bol, y despues agrega el alcohol procurando cubrir solo la superficie, agita suavemente con la cuchara, y un tiempo despues empezara a hacer efecto.

Deja reposar en un lugar calido hasta que se evapore completamente el alcohol.

RESULTADOS

EXPERIMENTO	OBSERVACIONES
DESNATURALIZACION DE PROTEINAS DE LA CARNE.	<p>Cuando meti el vinagre a la carne no hubo ninguna reaccion pero al ir pasando el tiempo su estructura de la carne fue cambiando.</p> <p>A la media hora que lo observe su color ya no era el mismo cambio, lo deje reposando otro tiempo mas y su color hiba poniendose mas como entre negro y palido.</p>
DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA.	<p>Al planchar el mechon de cabello a 200 grados fue alasiandose cada ves mas, al seguir el procedimiento lave el cabello y espere a que seicara, cuando seco observe que el cabello se maltrato y su estructara cambio al ponerse un poco como duro.</p>
DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DEL HUEVO.	<p>Cuando empeze a batir el huevo se fue poniendo espumoso asta llegar a una estructura cada ves mas espumosa y al final poniendose como punto de nieve.</p>
DESNATURALIZACION DE LA PROTEINA DE LA CLARA DEL HUEVO.	<p>el huevo con el alcohol: cuando introduci el alcohol cambio su estructura de la clara poniendose en un estado como mas espeso y su colacion pasandose a color blanco.</p>

EXPERIMENTO 1: desnaturalizacion de las proteinas de la carne.

1



2



EXPERIMENTO 2: : desnaturalizacion de la queratina.

1



2



EXPERIMENTO 3: desnaturalizacion del huevo.

1



2



EXPERIMENTO 4: Desnaturalizacion de la proteina de la clara de huevo.

1



2



CONCLUSION

Al terminar estos procedimientos vi la reaccion de cada una de las cosas, que pusimos en practica, cambiando una totalidad en su estructura dando reacciones diferentes. Ahi es donde observe la desnaturalizacion de sus proteinas. Por el alcohol, vinagre y calor.

Consultado:

cuadernillo bioquimica