



Nombre del alumno: RITA JULIETA
VELAZQUEZ VAZQUEZ

Nombre del profesor: JOSE IVAN PEREZ
VILLATORO

Nombre del trabajo: EXPERIMENTOS

Materia: BIOQUIMICA

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: PRIMER CUATRIMESTRE

Grupo: A

FRONTERA COMALAPA CHIAPAS

INTRODUCCION

EN EL PRESENTE TRABAJO DAREMOS A CONOCER DE MANERA PRACTICA LA DESNATURALIZACION DE PROTEINAS POR ELLO TENDREMOS 3 EXPERIMENTOS CON DIFERENTES MATERIALES ORGANICOS COMO LA CARNE, EL CABELLO, Y EL HUEVO POR ELLO SE DARANA CONCER DE LA MANERA MAS OPORTUNA EN EL TRANSCURSO DE ESTE PROYECTO DONDE DARE A CONOCER MIS OBSERVACIONES Y FOTOS DE EVIDENCIAS.

EXPERIMENTO 1: DESNATURALIZACION DE PROTEINAS DE LA CARNE

MATERIALES:

- LIMON
- TROZO DE CARNE



PROCEDIMIENTO: SE COLOCO LA CARNE EN UN RECIPIENTE Y LE AGREGAMOS EL JUGO DE UN LIMON EN MI CASO FUE UN LIMON PERSA SE DEJO REPOSANDO DURANTE UNA HORA.

OBSERVACIONES: SE OBSERVO QUE LA CARNE TENIA SU CONSISTENCIA NATURAL PERO AL ENTRAR EN CONTACTO CON EL JUGO DE LIMON SE OBSERVA QUE CAMBIA DE COLOR Y PARECE COMO SI ESTUVIERA COCIDA PASANDO LA HORA Y 30 MINUTOS LA CARNE SE VUELVE SUAVE Y PARECE COMO SI ESTUVIERA COCINADA.

EXPERIMENTO 2: DESNATURALIZACION DE QUERATINA

MATERIALES:

- CABELLO
- AGUA
- PLANCHA



PROCEDIMIENTO: SE TOMO EL MECHO DE CABELLO SECO Y SE PLANCHO A UNA TEMPERATURA APROXIMADAMENTE A 200, GRADOS. POSTERIORMENTE SE DEJO SECAR EL MECHON Y SE LAVO.

OBSERVACIONES: SE PLANCHO EL CABELLO Y SE PUDO OBSERVAR COMO EL CABELLO SE PONE AUN MAS LISO PERO DESPUES SE LOGRA VER EL DAÑO EN EL CABELLO SE ENCHINA YA SE PONE DURO Y QUEBRADIZO Y ES POSIBLE QUE SE DEBA A LA DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA.



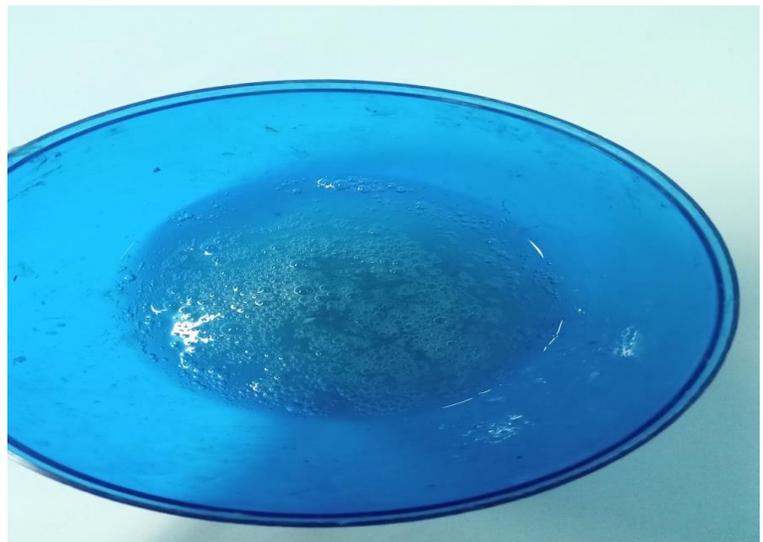
EXPERIMENTO 3: DESNATURALIZACION DE PROTEINA DE HUEVO

MATERIALES:

- UN HUEVO
- UN RECIPIENTE
- UN BATIDOR DE MANO O ELECTRICO



PROCEDIMIENTO: EN EL RECIPIENTE COLOCAREMOS UNICAMENTE LA CLARA DE HUEVO POSTERIORMENTE REALIZAREMOS MOVIMIENTOS REVOLVENTES ATRAPANDO EL AIRE EN EL INTERIOR HASTA UN FORMA MAS ESPONJOSA.



OBSERVACIONES: AL IR DANDO MOVIMIENTOS CON LA CUCHARA SE OBSERVA COMO LA CLARA DE HUEVO SUFRE SU CAMBIO POCO A POCO SU TONO DE COLOR INCLUSO SU CONSISTENCIA SE VUELVE MAS ESPESA Y ESO EL ALA DESNATURALIZACION QUE SE HA REALIZADO ALA PROTEINA DEL HUEVO.

