



PRÁCTICA DE LIPIDOS BIOQUÍMICA

MENDEZ URREA MARTHA ISABEL

DR. Lopez Cadenas Jorge Arturo

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Bioquímica

Licenciatura en Enfermería

Tapachula, Chiapas

03 de Diciembre del 2023



OBJETIVO DE LA PRACTICA:

- *Identificar a través de pruebas bioquímicas los lípidos en las muestras.
- *Extraer lípidos de diferentes muestras de alimentos para desarrollar el análisis correspondiente.

MATERIALES Y SUSTANCIAS:

- *Sabritas, cáscara de fruta(mandarina), fruta(mandarina), aceite, alcohol y agua.

FACTORES DE RIEZGO Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:

- **Bata de laboratorio y Tubo de ensayo.

PROCEDIMIENTO:

- *Extracción y reconocimiento de lípidos por ensayo de la mancha.

Los lípidos son insolubles en agua, pero solubles en solventes orgánicos como la propanona (conocida comúnmente como acetona), hexano, disán, éter-dietílico, etc.

En esta actividad se utilizaron diversos solventes orgánicos para disolver, y extraer los lípidos presentes en diferentes muestras de alimentos.

- *Tomar una muestra de alimento (chocolate, sabrita, cacahuete, galletas)etc. y triturar.

- *Posteriormente colocar en un tubo de ensayo, agregar 10 mL de cada solvente seleccionado (Alcohol).

- *Agita cada tubo de ensayo para que el lípido se disuelva en el alcohol.

- *Déjalo reposar hasta que el alcohol quede completamente transparente.

- *Se añadió 3 ml de agua.

El lípido, al ser insoluble en el agua, precipitará dando a la mezcla un aspecto turbio y blanquecino

Y si por el contrario la mezcla queda transparente indicará ausencia de lípidos.

TUBO DE ENSAYO	TIPO DE ALIMENTO	PRESENCIA DE LIPIDOS
1	Sabritas	poliinsaturado
2	cáscara de mandarina	monoinsaturado
3	fruta (mandarina)	monoinsaturado
4	aceite	poliinsaturado

¿QUE SON LOS LIPIDOS?:

Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y generalmente también oxígeno; pero en porcentajes mucho más bajos. Además pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre .

¿CÓMO SE CLASIFICAN?:

Monoglicéridos,diglicéridos,triglicéridos

¿CUALES SON LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DE LOS LIPIDOS MAS COMUNES EN LOS ALIMENTOS?:

Ser altamente energéticos (1 gramo de lípidos aporta 9 Kilocalorías).

Ser insolubles en el agua.

Ser solubles en disolventes orgánicos como éter y cloroformo.

CONCLUSIÓN:

Se miro si era monoinsaturado o poliinsaturado y cuales eran sus grasas insaturadas de los 4 alimentos que se utilizaron y ver también como se separaban las moléculas de los alimentos por el agua y el alcohol.

"Reconocimiento de lípidos en alimentos".

Integrantes del equipo: Mendez Urrea Martha Isabel, Ávila Gordillo Cristina
Concepción.

Dr. López Cadenas Jorge Arturo.

Fecha de la practica: 22 de Noviembre del 2023.

EVIDENCIAS:





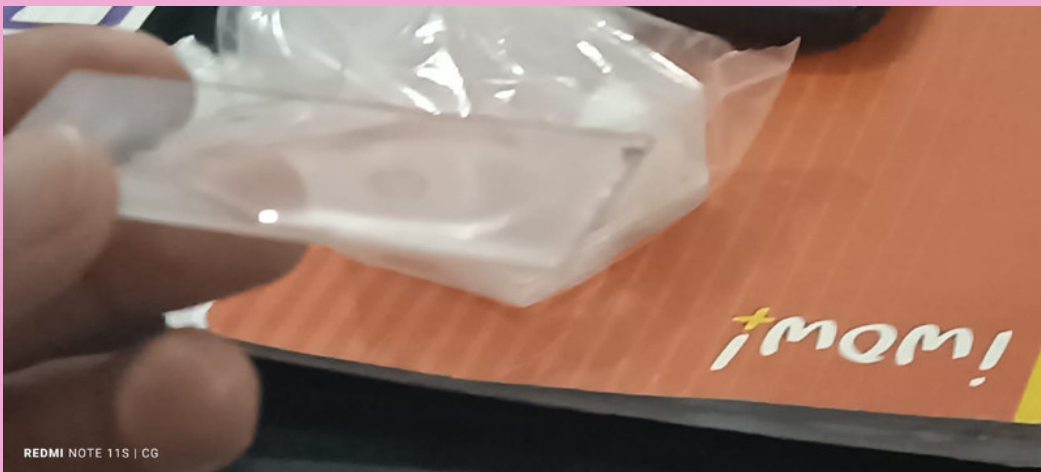
REDMI NOTE 11S | CG



REDMI NOTE 11S | CG



REDMI NOTE 11S | CG





REDMI NOTE 11S | CG



REDMI NOTE 11S | CG