

Tarea 1.2

Observa la desnaturalización de las proteínas.

Utilizando un huevo de gallina, separa la yema de la clara. La clara del huevo es muy rica en una proteína, la ovoalbúmina.

Observa la estructura transparente y densa de la clara. Si la bates, observarás como se transforma en una masa espumosa y blanquecina, que al dejarla en reposo vuelve a su estado inicial: se ha producido desnaturalización reversible de las proteínas de la clara. Si calientas la clara verás como se solidifica rápidamente y adquiere color blanco. En este caso al enfriar no vuelve a su estado original: la desnaturalización es irreversible.

Haz un pequeño informe, que no sobrepase unas diez líneas informe sobre la desnaturalización de las proteínas. ¿A qué es debido este proceso?

Nota: Escribe tu respuestas en un procesador de textos y envíalo al tutor o tutora para su corrección.