

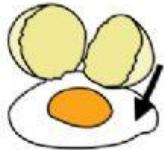
EXPERIMENTO CIENTÍFICO

PROTEÍNAS CONSTRUCTORAS

Antonio Patrocínio Braz

Preparación: 5 minutos

Experimento: 5 minutos



MATERIALES

- 1 clara de huevo crudo.
- 1 tenedor
- 1 plato hondo
- 1 vaso transparente
- agua hirviendo



PREPARACIÓN:

1. Ponemos el agua a hervir, y una vez que comience a hervir, la echamos en un vaso transparente.
2. Vertemos al vaso con agua hirviendo la clara del huevo y observamos qué ocurre.
3. Removemos la clara del huevo con el tenedor y observamos de nuevo. ¿Qué ocurre?.

TIP: Se considera que el ser humano posee un total de 30.000 proteínas diferentes aunque sólo un 2% han sido descritas con detalle

¿QUÉ OBSERVAMOS?

¿Quieres saber más?

<https://prezi.com/o8ya5dh-rfd6/desnaturalizacion-del-huevo/>

La clara de huevo es transparente y casi líquida. En contacto con el agua caliente, se transforma en blanca y sólida dentro del agua hirviendo.

La clara de huevo está compuesta en un 90% agua y en un 10% por la proteína albúmina. En la clara de huevo crudo, la proteína se asemeja a “diminutas pelotas de hilo” (invisibles a los ojos de las personas) y por su diminuto tamaño, permiten pasar la luz.

Puedes ver cómo hacer el experimento.

EXPLICACIÓN

En este experimento, cuando las proteínas son expuestas al agua hirviendo, estas diminutas pelotas de hilo se desenrollan y estos “hilos” se mezclan entre ellos provocando el aprisionamiento del agua que contiene la clara de huevo crudo. Esta clara se convierte en una sustancia filamentosa, rígida y opaca. Este fenómeno es conocido como DESNATURALIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS Y LA COAGULACIÓN.

¿Te ha gustado el experimento? Cuéntanos tu experiencia: si te ha gustado, qué problemas has tenido, te gustaría aprender más sobre este tema...

Envía a tus profes una fotografía de tu experimento.
¡Nos encantará verlo!