

IDENTIFICACION DE LAS PRINCIPALES BIOMOLECULAS EN PRODUCTOS NATURALES

En las tres actividades anteriores has comprobado cómo se puede reconocer la presencia de determinadas biomoléculas y esos procedimientos los has ensayado utilizando soluciones o suspensiones de cuya composición conocías previamente.

Utilizando estos métodos puedes determinar si hay presencia de glúcidos, lípidos y proteínas en un preparado de composición desconocida, o bien en un producto natural.

Con esta actividad **pretendemos** que apliques las técnicas que has aprendido a la solución de problemas prácticos.

1ª PARTE ¿HAY AZUCAR EN LAS UVAS?

Podemos partir de uvas pasas, pues si las uvas tienen azúcares estos no se han debido de eliminar en el proceso de secado (de hecho su sabor es muy dulce, lo cual indica que sí deben tener azúcares) porque el hollejo de la uva no permite que salgan al exterior los posibles azúcares.

Por otra parte, si los tienen pueden ser fácilmente disueltos en agua pues los azúcares son muy solubles.

Además, existe un método muy fiable para reconocer la presencia de azúcares reductores.

¿Qué has de hacer para demostrar la existencia de azúcares reductores en las uvas?

(Escribe aquí el procedimiento que vas a seguir, luego lo realizas y anotas el resultado)

PROCEDIMIENTO:

1º.-

RESULTADO:

CONCLUSIONES:

2ª PARTE
¿HAY PROTEÍNAS EN LOS PRODUCTOS LÁCTEOS?

Dada la fama de alimento completo que tiene la leche, es casi seguro que debe de ser rica en proteínas. Y los mismo podría pensarse de los derivados lácteos (yogur, queso).

Puedes demostrar si esto es cierto para la leche, el yogur y el queso utilizando las técnicas que ya conoces.

(Escribe aquí el procedimiento que vas a seguir, luego lo realizas y anotas el resultado)

PROCEDIMIENTO:

1º.-

RESULTADO:

CONCLUSIONES:

3ª PARTE
¿HAY ALMIDÓN EN EL JAMÓN DE YORK?

El jamón de York (jamón cocido) no debe contener almidón, pues este es un producto exclusivamente vegetal y, si está presente, es porque el fabricante lo ha añadido de modo fraudulento para aumentar el peso (es muchísimo más barato el almidón que el jamón).

Lleva una pequeña cantidad de jamón de York de tu casa, de modo que podáis realizar el ensayo con varias marcas.

(Escribe aquí el procedimiento que vas a seguir, luego lo realizas y anotas el resultado)

PROCEDIMIENTO:

1º.-

RESULTADOS SEGUN LAS MARCAS:

CONCLUSIONES:

4ª PARTE
BIOMOLECULAS PRESENTES EN UN LIQUIDO PROBLEMA

Utilizando los procedimientos que ya conoces, determina qué biomoléculas se encuentran en el líquido problema que te ha correspondido. Señala mediante cruces (+) la intensidad de la reacción, indicativo de la cantidad de producto presente.

	Azúcares reductores	Grasas	Proteínas	Almidón
LIQUIDO PROBLEMA N° _____				

CONCLUSIONES: