**DESNATURALIZANDO PROTEÍNAS**

Experimento 1

**Material Necesario**

* La clara de un huevo
* Un vaso con alcohol

**Procedimiento**

* Echa la clara del huevo en el interior del vaso con el alcohol
* Tapa el vaso y espera al menos media hora
* A medida que pasa el tiempo observa lo que sucede en el vaso
* Tapa el vaso y vuelve a observarlo al día siguiente

**¿Qué ha sucedido?**

   Las cadenas de proteínas que hay en la clara de huevo se encuentran enrolladas adoptando una forma esférica. Se denominan **proteínas globulares**. Al freír o cocer un huevo, el calor hace que las cadenas de proteína se desenrollen y se formen enlaces que unen unas cadenas con otras. Este cambio de estructura da a la clara de huevo la consistencia y color que se observa en un huevo cocinado. Este proceso que se conoce con el nombre de **desnaturalización** se puede producir de muy diversas maneras:

* calentando : cocer o freír
* batiendo las claras
* por medio de agentes químicos como alcohol, sal, acetona, etc.

Puedes realizar un experimento similar utilizando sal de cocina en lugar de alcohol.

Experimento 2

**Material Necesario**

* Dos vasos con un fondo de leche a temperatura ambiente
* Un poco de vinagre
* Medio limón

**Procedimiento**

* Añade el vinagre a uno de los vasos
* Exprime el limón en el otro
* Agita ambos vasos para que se mezclen sus contenidos
* Espera unos minutos
* Observa lo que sucede en cada uno de los vasos

**¿Qué ha sucedido?**

 De forma similar a lo que ocurre con el huevo, el ácido presente en el vinagre (ácido acético) o en el limón (ácido cítrico) es capaz de producir la desnaturalización de la proteína denominada caseína que hay en la leche.