

# Sainte Marthe Chavagnes

## La composición de la leche

Alumnas de  
bachillerato



ENSEMBLE SCOLAIRE  
**Sainte-Marthe Chavagnes**  
ANGOULÊME

Mme Boutier

Mme Chamouleau

### Introducción

Somos alumnas de 1<sup>er</sup> de bachillerato de Angoulême cuya investigación trata de las diferentes biomoléculas presentes en la leche. Pueden ser glúcidos, lípidos, proteínas, agua o ácidos nucleicos, por ejemplo.

### Objetivos

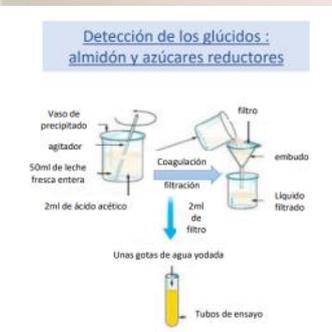
Gracias a esta investigación, podremos observar la detección de glúcidos (almidón) y prótidos a través de dos protocolos.

### Protocolo y materiales

### Resultados

Si el líquido en el tubo de ensayo es amarillo/naranja es que la leche no contiene almidón y si el tubo es azul es que hay almidón.  
=> El líquido es amarillo/naranja

Si el líquido en el tubo de ensayo es transparente es que la leche no contiene proteínas y si el tubo sale con un aro violeta es que hay proteínas.  
=> El líquido tiene un aro violeta



### Conclusiones

El tubo de ensayo con el agua yodada es de color naranja, por lo tanto no hay almidón y el tubo de ensayo con sodio y el sulfato de cobre es de color violeta, por consiguiente hay proteínas en la leche.