

LAS BIOMOLÉCULAS EN LA LECHE

¿Cuáles son las biomoléculas en la leche
y cómo determinar su presencia ?

Índice

- Hipótesis
- Introducción
 - la leche
 - la biomolécula
- Nuestro experimento
 - materiales
 - protocolos
- Los resultados

INTRODUCCIÓN



¿Qué vamos a hacer ?

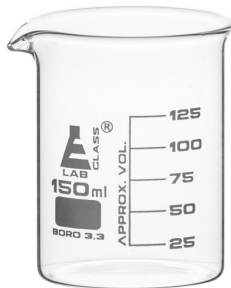
- Determinar la presencia proteínas
- Determinar la presencia de glúcidos



GLÚCIDOS



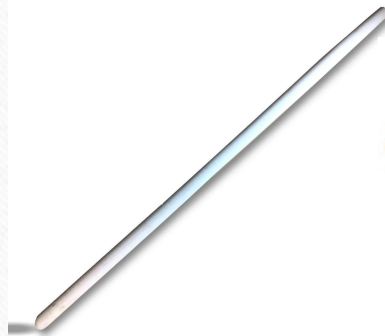
MATERIALES : CONTENEDORES



- Vaso de precipitado



- 2 tubos de ensayo



- agitador



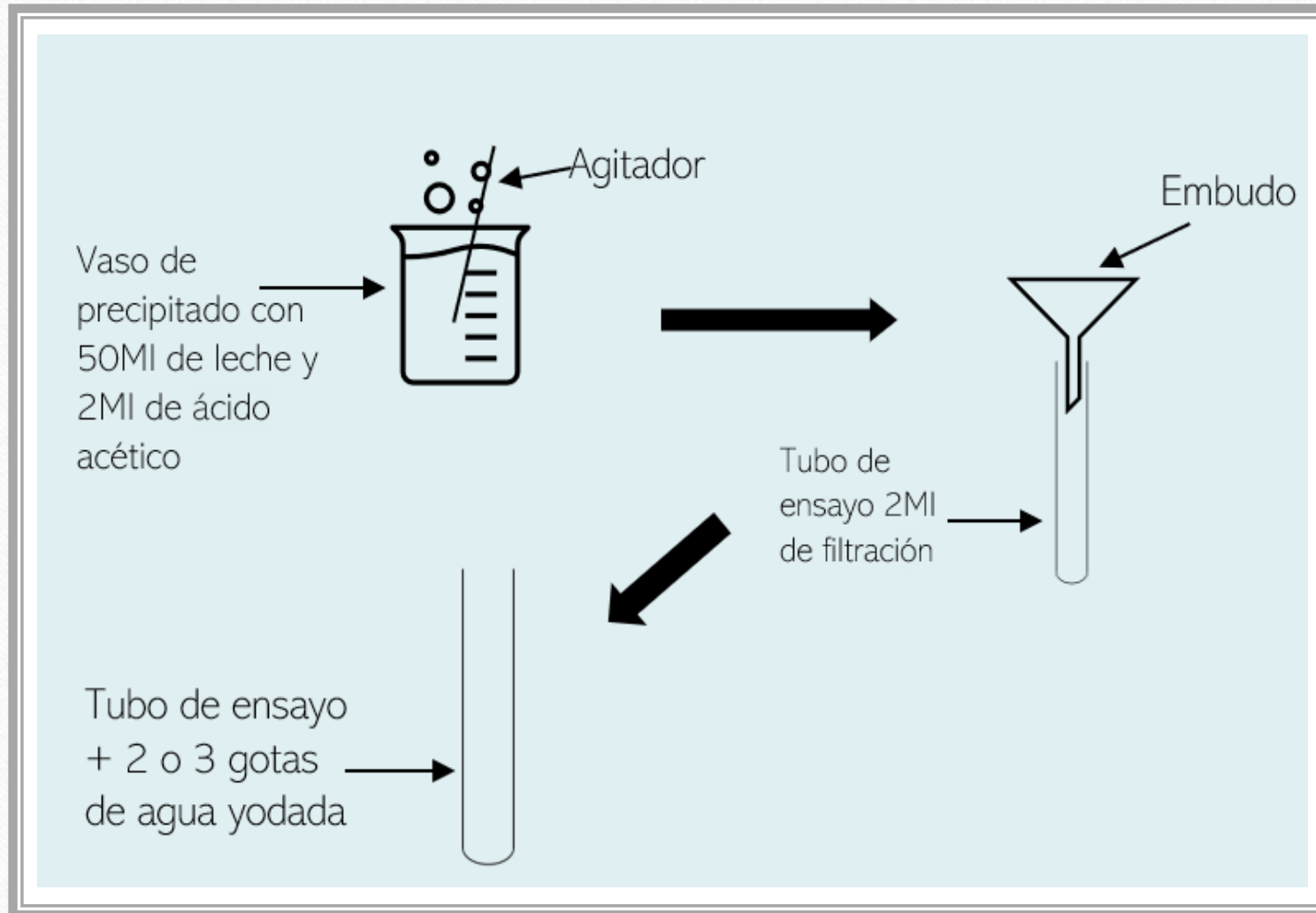
- Filtro de café



- embudo

MATERIALES : SOLUCIONES





PROTOCOLO

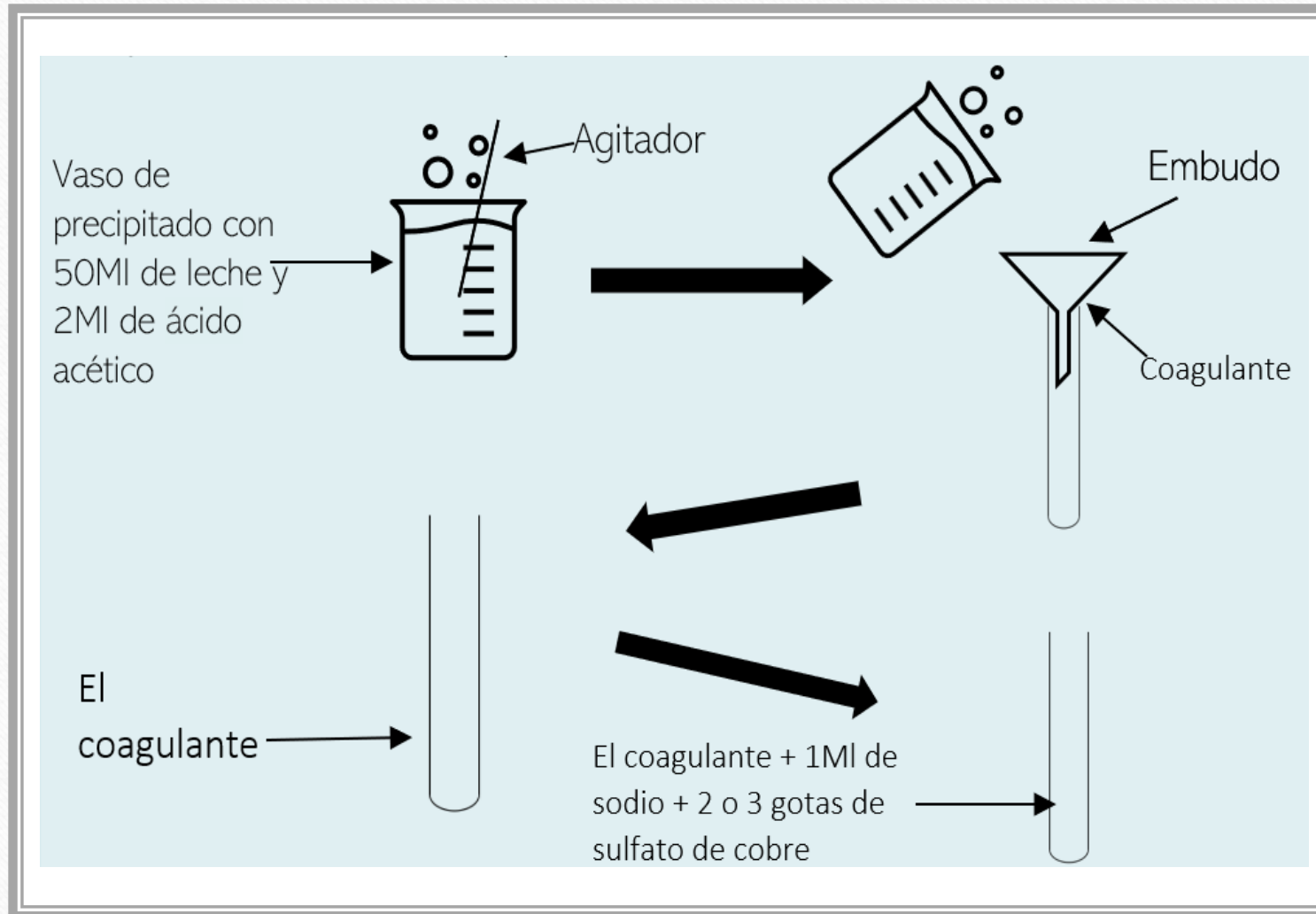
- 1) Detección de los glúcidos : almidón y azúcar

Resultados

- Amarillo = no contiene almidón

- Azul = presencia de almidón





PROTOCOLO

2) detección de las proteínas

Resultado

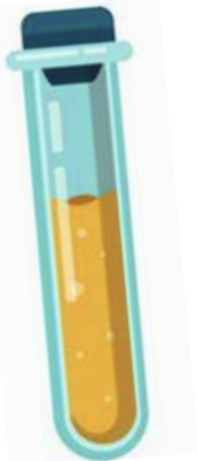
- Transparente = no contiene proteínas
- Aro violeta = presencia de almidón



Los resultados de nuestra investigación

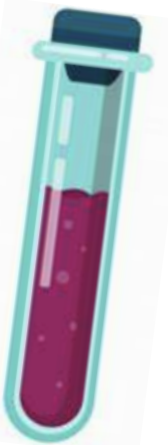
- Para la detección de los glúcidos

El tubo de ensayo es de color **amarillo** = no hay glúcidos



- Para la detección de las proteínas

El tubo de ensayo es de color **violeta** = hay proteínas



¡GRACIAS !

A nuestras profesoras, la
señora Boutier y la señora
Chamouleau

A nuestro instituto

A las chicas del grupo
Marie, Gabrielle, Anna e
Idaline

