

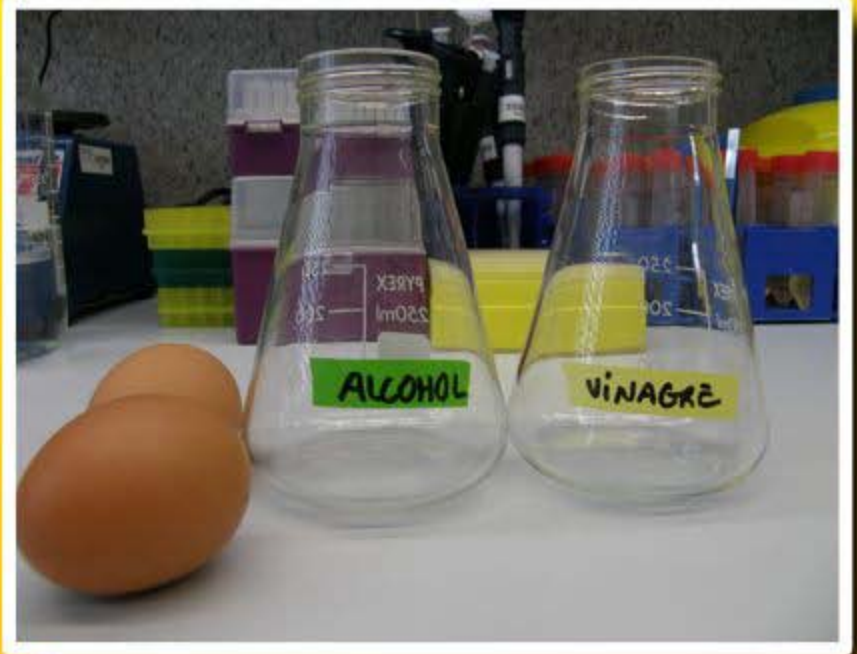
CMR[B]

Ovoalbumina

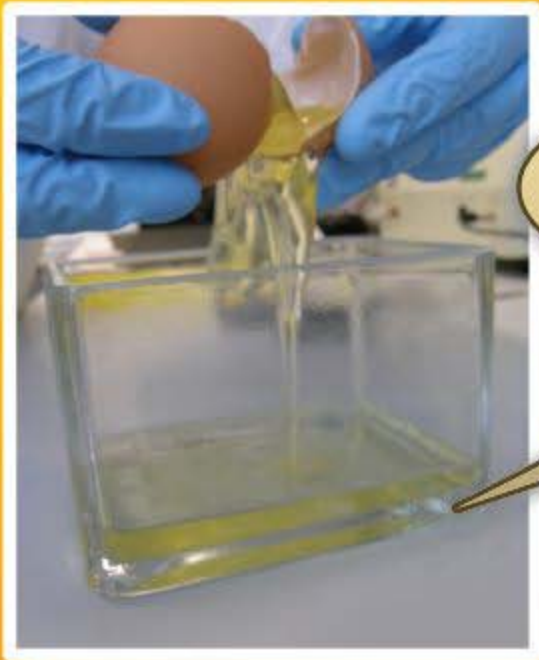
La proteína de la clara del huevo

Materiales que vamos a necesitar:

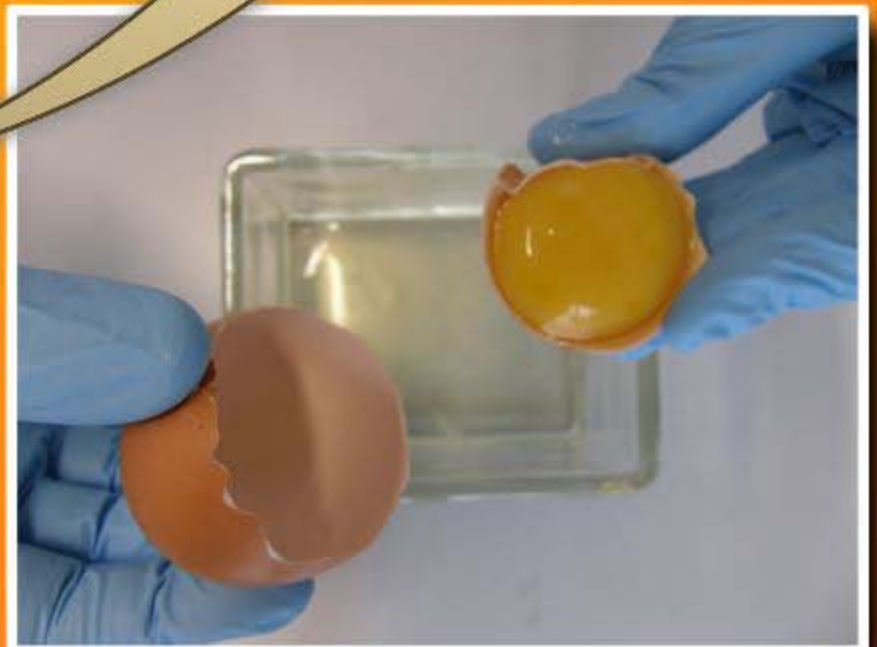
- 2 Huevos
- 2 vasos de plástico transparente
- Vinagre
- Alcohol



Empezamos...



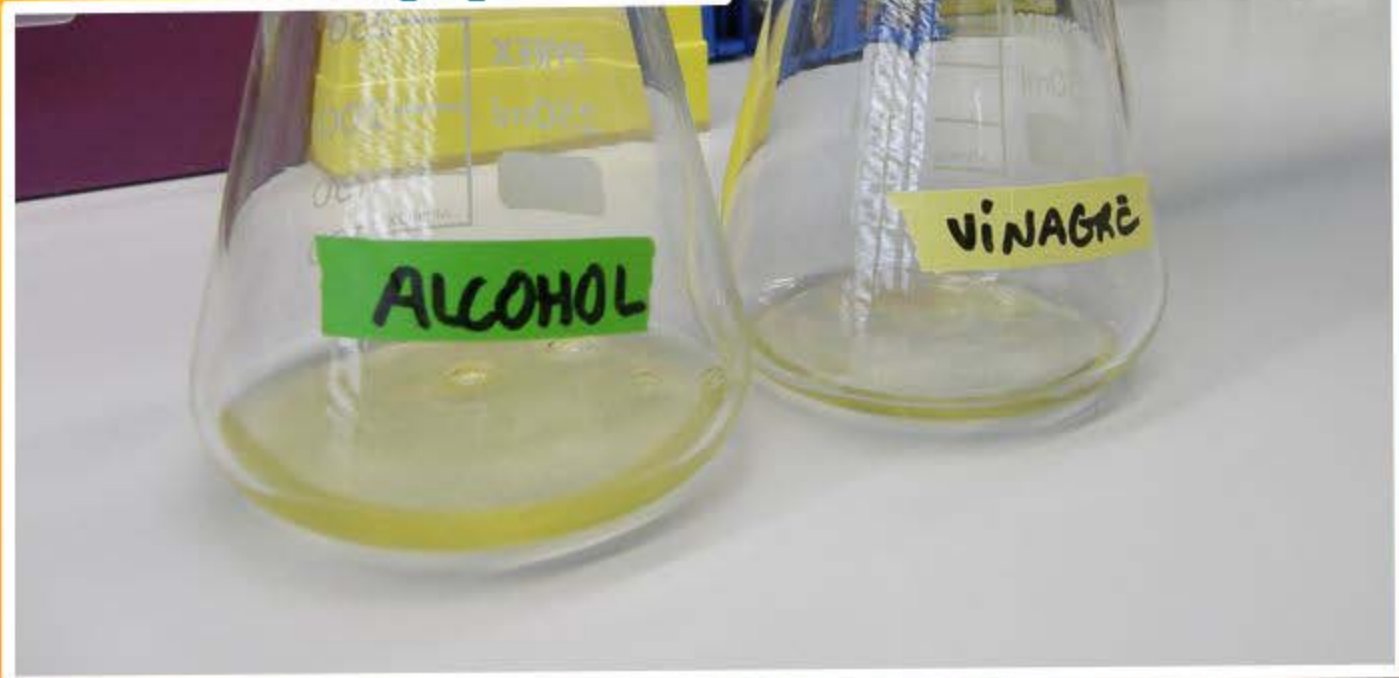
Separar con cuidado las claras de los huevos



CMR[B]



CMR[B]





Vierte un poco de alcohol sobre el primero de los botes



.. y observa lo que ocurre



CMR[B]

ALCOHOL



Añade en el segundo un poco de vinagre...

CMR[B]



...y deja reposar unos diez minutos

CONCLUSIONES



La Ovoalbúmina se desnaturaliza fácilmente al agitar la clara del huevo, pero es resistente a tratamientos térmicos.



CMR[B]

Las proteínas tienen propiedades que se alteran si se cambia el medio donde se encuentran y pueden hacerse evidentes.