

COCINA Y CIENCIA II:**¡COMIENDO PROTEÍNAS DESNATURALIZADAS!**

Profesora coordinadora: Ana Villaescusa Lamet

Jorge Cantero Velázquez, Paco García. Moscoso, Isabel León Serrano y Rocío Serrano
Zambrana.

Colegio María Auxiliadora (Salesianos).

María Auxiliadora 19, C. P. 11203, Algeciras (Cádiz).

www.salesianos-algeciras.com

ana.vl@ya.com

La ciencia no solo está presente en los laboratorios de las industrias o en los grandes proyectos de investigación. Nosotros mismos, podemos realizar reacciones químicas o jugar con la física en actividades rutinarias. En consecuencia, podemos ser científicos por ejemplo, ¡trabajando en la cocina! Hemos decidido investigar el proceso de desnaturalización proteica y su implicación en algunas técnicas culinarias. Para ello, hemos comenzado estudiando primero, la composición y estructura de las proteínas, su clasificación e importancia biológica. En segundo lugar, hemos investigado sobre el proceso de desnaturalización y cuáles son los factores que la producen, cambios de pH, temperatura, ciertas sustancias químicas, etc., para en último término, aplicar este concepto a aquellas recetas simples de cocina en las cuales la desnaturalización está presente. Trabajaremos también la presencia de proteínas en algunos alimentos a través de la prueba de Biuret. Además, expondremos modelos fabricados por nosotros, sobre las diferentes estructuras proteicas capaces de ayudar a entender mejor el proceso de la desnaturalización y como éste, hace perder dicha estructura a veces de forma irre recuperable con consecuencias sobre la funcionalidad de la proteína.

Palabras claves: *cocina, proteínas, desnaturalización, modelos, estructura.*