

## 4.- La piña comeproteínas

Jamila Melián Salem

Preparación: 5 minutos.  
Experimento: 10 minutos.



### Materiales

Mezcla de gelatina (transparente)  
Dos cuencos de cristal medianos  
Un trozo de piña natural



### Preparación

1. Mezcla la gelatina y viertela en los dos cuencos. Mételos en el frigorífico y déjalos reposar durante toda la noche para que cuaje la gelatina.
2. Extrae los cuencos del frigorífico, corta un pedazo de piña natural y colócalo sobre la gelatina de uno de los cuencos.
3. Deja reposar los cuencos durante toda la noche y luego compara el que contiene la piña y el que solo contiene gelatina. Anota las observaciones.

*No se desaproveches el resto de piña. Puedes elaborar una rica ensalada de frutas*

**1º de Primaria. Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada.**

## 4.- La piña come proteínas

Jamila Melián Salem

Preparación: 5 minutos.  
Experimento: 10 minutos.



### ¿Qué es lo que observamos?

Los seres humanos, al igual que los animales, sobreviven descomponiendo las sustancias alimenticias en sus componentes más simples y luego absorbiendo los nutrientes. Después de comer, el tejido que reviste el estómago segrega ácidos y enzimas que descomponen las proteínas, los hidratos de carbono y las grasas. En este proyecto podrás observar el efecto de la piña natural en un cuenco de gelatina. La piña ha disuelto una capa entera de gelatina, licuándola de nuevo. La gelatina sin piña se observa cuajada.

### Explicación

La piña es una de las innumerables frutas que contienen una gran cantidad de enzimas, unas poderosas sustancias químicas capaces de descomponer las proteínas. La proteína de la gelatina está en forma de aminoácidos que se unen formando largas cadenas que dan cuerpo a la gelatina. Al añadir una enzima a los aminoácidos de la gelatina, se rompen las cadenas y la gelatina se licua.

**1º de Primaria. Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada.**