La influència de la llet en la salut humana

ESCOLA SANTÍSSIMA TRINITAT

AUTORIA
Sandra González Alonso

TUTORIA
Carme Alcalà

MATÈRIA
Biologia

IDEA INICIAL

1a hipòtesi: la llet sense lactosa té lactosa, tot i que estarà hidrolitzada, és a dir, que li hauran afegit lactasa.

2a hipòtesi: no hi ha cap tipus de relació entre la quantitat de proteïnes i la quantitat de lactosa de qualsevol llet

3a hipòtesi: no hi haurà molta diferència de components entre les marques comercials analitzades, ja que segueix sent una llet de vaca

PROCÉS D'ELABORACIÓ

Primer es va fer un recull bibliogràfic sobre les al·lèrgies i les intoleràncies alimentícies, centrant-se en la proteïna de la llet de vaca i la lactosa. També es va buscar informació sobre la composició de la llet de vaca i d'altres llets, com la de soja o la sense lactosa.

Per a contrastar les hipòtesis es van realitzar els següents experiments al laboratori:

- Anàlisi organolèptic de les 7 marques de llet

- Extracció de la caseïna

- Aïllament de la lactosa

CONCLUSIONS

Verificació de les hipòtesis:

1a: és certa, ja que a la pràctica ha cristal·litzat un sucre i aquest sucre sabem que és la lactosa perquè és una llet d'origen animal i, per tant, sempre té lactosa, encara que en aquest cas està hidrolitzada.

2a: és certa perquè amb la pràctica es pot comprovar que no hi ha una relació entre proteïnes i lactosa, perquè la llet de soja no té lactosa però sí que té proteïnes molt importants

3a: és certa, ja que, com ja he dit, encara que sigui llet de marca blanca segueix sent llet de vaca i la principal diferència és el preu, que en el cas de la llet de marca Pascual, el preu és més elevat