

Proteine a colori

Saggiamo le proprietà delle proteine e identifichiamo la loro presenza negli alimenti.

Materiali occorrenti:

- Fornello
- Provette e portaprovette
- Pinze di legno
- Bacchetta di vetro per mescolare
- Contagocce
- Acqua distillata
- Biureto
- Piccole quantità di latte, albume d'uovo, carne tritata)



Esecuzione:

- 1) Riempiamo 4 provette con 5 ml di acqua.
- 2) Aggiungiamo nelle prime 3 provette, rispettivamente: 5 ml di latte, 5 ml di albume e 5 ml di carne trita; la quarta provetta resta vuota (controllo).
- 3) Aggiungiamo nelle 4 provette 10 gocce di biureto A e poi 10 gocce di biureto B.
- 4) Mescoliamo con la bacchetta di vetro.
- 5) Osserviamo.

Risultati:

Le 3 provette contenenti alimenti proteici si colorano in viola con il biureto (la provetta di controllo no): il biureto identifica così la presenza di proteine negli alimenti.