

La coagulazione

Saggiamo le proprietà dei lipidi e identifichiamo la loro presenza negli alimenti.

Materiali occorrenti:

- *Provetta*
- *Latte*
- *Succo di limone*

Esecuzione:

- 1) Versiamo in una provetta un po' di latte, quindi aggiungiamo del succo di limone.
- 2) Osserviamo.

Risultati:

L'acido citrico contenuto nel limone coagula la caseina, principale proteina del latte.

Il latte, per effetto di questa reazione, da liquido diventa un ammasso semisolido. Questa reazione si verifica normalmente nello stomaco (che contiene il potente acido cloridrico) quando beviamo il latte, e rappresenta la prima fase della digestione di questa proteina.

Nello stomaco agisce sul latte anche un enzima, la rennina (detta anche presame o caglio), che coagula anch'essa la caseina ed è perciò molto importante per la digestione del latte nei lattanti, che producono poco acido cloridrico. Questo enzima viene estratto dallo stomaco dei vitelli e viene utilizzato (con il nome di caglio) per la produzione del formaggio.

