

Riconoscimento dei Principi Nutritivi: te Proteine

remessa:

Nell'ottava esperienza, abbiamo trattato le proteine. Sono macromolecole formate da catene di amminoacidi legati fra loro da legami peptidici, che svolgono all'interno del nostro organismo una serie di importanti funzioni – tra le quali difesa, struttura, energetica, trasporto,

L'esperimento prevede l'uso del biureto, reattivo che interagisce con i legami peptidici e perciò reagisce con le proteine – per esempio l'albumina – ma non reagisce con gli amminoacidi liberi (lisina, glicina ...). Il biureto in soluzione è bluscuro, per la presenza di Solfato di Rame; in presenza di proteine vira al viola-violetto. I campioni per l'esperienza, sono stati i seguenti:



Materiali: pestelli e mortai, bilancia analitica, beker da 200, provette e porta provette, pipette e spruzzetta, spatola, Biureto (NaOH + CuSO₄), glucosio.



Figura 1



rocedimento:

La parte che precede l'esperimento e la fase più lunga che prevede:

- 1. pestare 4-5 g nel mortaio ogni campione; (Figura 2)
- 2. pesarlo in un beker sulla bilancia analitica;
- 3. aggiungere 10 cc di acqua (se non è liquido); (Figura 3)
- 4. distribuzione fra i tavoli nelle varie provette;



- 5. Aggiungere 2 ml di biureto (1 ml NaOH al 10% e 1 ml di CuSO4 all'1%)
- 6. Attendere e osservare.

isultati:

I risultati dell'esperienza sono evidenziati nella tabella seguente, in cui è segnalata la presenza o assenza, da un punti di vista qualitativo. (Figura 4, 5)

Campione:	Colore con il Reattivo al	Presenza
	Biureto	qualitativa
H ₂ O	Blu	-
Amido di	Blu	+++
Patata		
Carne	Viola	-
Cipolla	Blu	+
Fagioli	Viola (con deposito)	++
Latte	Violetto	-
Mela	Verde (dovuto al colore	-
	giallo di partenza)	
Succo	Verde (dovuto al colore	-
	giallo di partenza)	
Riso	Blu	-



Figura 2



Figura 4

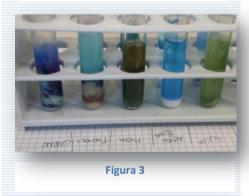


Figura 5