



Digestione delle proteine

Materiali a disposizione



- 3 provette con tappo;
- reattivo di biureto;
- idrossido di sodio;
- solfato di rame;
- saccarosio (2 cucchiaini);
- albume;
- latte;
- colla di pesce;
- acqua distillata;
- 5 siringhe,
- 2 bicchieri,
- porta provette;
- 2 cucchiaini;
- pennarello indelebile;
- guanti monouso.

Procedimento



- Prepara in un bicchiere una soluzione di acqua e saccarosio; versane 1 cm^3 in una provetta che indicherai con **1**.
- Prepara in un bicchiere una soluzione di acqua e albume; versane 1 cm^3 in una provetta che indicherai con **2**.
- Versa in una provetta 1 cm^3 di latte che indicherai con **3**.
- Prepara in un bicchiere una soluzione di acqua e colla di pesce che indicherai con **4**.
- Aggiungi 1 cm^3 di reagente 1 e qualche goccia di reagente 2 alle provette **1,2,3** e **4**; tappa, agita con cautela e osserva.

Osservazioni



Risultati esperimento

Provetta	Contenuto	Colore iniziale	Colore dopo la reazione con reattivo di biureto
1 (rif. negativo)	acqua e saccarosio	trasparente	azzurro
2 (rif. positivo)	acqua e albume	giallo	viola
3	latte	bianco	viola
4	colla di pesce	giallino	viola

Conclusioni

Le provette che contengono latte, albume e colla di pesce sono diventate **viola** perché contengono proteine; mentre l'acqua in soluzione con lo zucchero è diventato **azzurro** perché non contiene proteine.

Lavoro eseguito da:

Giandomenico Rebecca,

Lopez Arianna,

Pamelin Leonardo,

Tritto Gemma