

AULA PRÁTICA SOBRE A EXISTÊNCIA DE PROTEÍNAS NOS ALIMENTOS

No dia 08 de maio, os alunos da 1º série A do curso Técnico em Florestas Integrado juntamente com as professoras Andreia Sikora e Janaine Vosniak Batista, realizaram uma aula experimental sobre a síntese de proteínas nos alimentos.



A professora Janaine conta que as proteínas são macromoléculas responsáveis por inúmeras funções nas células, sendo que, para cada proteína existe um gene responsável para codificação de um aminoácido, estando elas intimamente ligadas ao controle de todas as funções do organismo.

As proteínas podem ser encontradas em alimentos de origem animal (carne, peixe, ovo, leite, queijo e iogurte), e nos vegetais (feijão, ervilha, soja).

Sendo que o objetivo da aula era perceber a presença de proteínas e carboidratos nos alimentos, bem como verificar a importância das proteínas para o organismo dos seres vivos, pode ficar constatado que os alunos verificaram a existência de proteínas e carboidratos em alimentos através da adição de tintura de iodo e lugol, pois, quando o alimento reage com tais substâncias, adquire uma coloração azulada sugerindo a existência de carboidrato em sua composição.



As professoras contam que foram submetidos a esses reagentes: carne cozida, frutas como maçã e banana, carboidratos como farinha de trigo, pão e bolacha e, a seguir, acondicionados em placas de petri.

