

Glaucio Monteiro Ferreira Keisy Cristina Martins Dos Santos Thays Fortes Costa Sandra Da Costa Ribeiro Santos Maria Cristina De Oliveira Alcione Antunes Barbosa De Souza

Categoria do Trabalho

1

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Keisy Martins, Sandra Ribeiro, Alcione Antunes, Maria Cristina e Thays Fortes

Técnica de Biureto

Essa técnica serve para determinar a quantidade de proteínas de cada produto. Para fazer a técnica utilizamos: 6 Amostras = 1° leite, 2° requeijão, 3° barra de cerais, 4° gema, 5° clara e 6° whey protein

- 1. Pegamos as amostras e diluímos com água destilada
- 2. Adicionamos o reagente Biureto
- 3. Determinamos a quantidade de proteínas de cada.

Na nossa prática o que mais reagiu ao Biureto foi a clara.

Para finalizar, colocamos 9 de água destilada em cada tubo. No 1º adicionamos 10 da amostra de Whey e no segundo mais 10. Assim resultando em um tubo com 1 para 10 e o outro 1 para 100.

Essa técnica é utilizada em laboratórios para determinar a porcentagem de proteínas dos alimentos.