



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO

Técnica de Biureto

28/10 a 01/11



Autor(es)

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

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

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 = 1º leite, 2º requeijão, 3º barra de cerais, 4º gema, 5º clara e 6º 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.