



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO



TESTE DE BIURETO

28/10 a 01/11



Autor(res)

Glaucio Monteiro Ferreira
Anderson Nascimento Pinheiro
Jéssica De Jesus Barbosa
Leticia Ap. De Oliveira Santos

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

A detecção de proteínas é uma técnica fundamental na análise de alimentos, permitindo verificar a presença, quantidade e qualidade de proteínas em diversos produtos alimentícios. Em uma aula prática realizamos esse teste em alguns alimentos, sendo eles: requeijão cremoso, leite, clara de ovo, gema do ovo, barra de proteínas da Protein Crisp BAR e Carnibol Whey.

O uso dessa técnica pode ajudar a visualizar a olho nu imagens que representam a presença e a distribuição das proteínas nesses alimentos, além disso pode reduzir alguns erros, garantir a qualidade e segurança de forma mais eficiente.

Essa análise proteica é usada para verificar se os alimentos estão de acordo com os padrões e as informações descritas nos rótulos das embalagens e é detectado por uma cor violeta.

Esses alimentos que foram testados, não foram detectados a presença de proteínas (em cor violeta) na gema do ovo e nem na barra de cereal, ambos possuem a proteína, porém o ovo somente na clara e a barra de cereal testamos num pedaço que não continha a proteína pois ela é fracionada. Já no Carnibol foi detectado uma cor violeta em tom bem forte por ter uma concentração maior de proteínas.

A detecção de proteínas pode ser realizada por meio de diferentes métodos, sendo o Teste De Biureto. Quando as proteínas estão presentes, uma reação química ocorre com íons de cobre do reagente de Biureto, resultando em uma cor violeta. Quando essa reação ocorre, indica-se a presença de proteínas e a intensidade da cor é proporcional à quantidade de proteínas no alimento que foi analisado. Esse teste é uma ferramenta bem útil tanto nos laboratórios de controle de qualidade quanto em estudos científicos, nivelando em absorbância que permite quantificar com precisão a concentração de proteínas, em solução Stock é utilizada para padronizar a concentração de reagentes garantindo a consistência nos resultados e a diluição 1/10 é usada para ajustar a concentração de amostras muito fortes permitindo uma leitura mais precisa e dentro da faixa de detecção dos testes.