



Desperte o Cientista que existe em você

III Feira de Ciências da UNESCO

Dia 18 de outubro de 2017

PRESENÇA DE AMIDO NOS ALIMENTOS

*Lucas De Avila Vicente, Luíza Colombo Laureano, Marco Antonio Dagostim Heleodoro, Miguel Zaccaron Machado, Raíssa Gomes Nunes, Samira Dagostim Oenning, *Luciane de Oliveira (*orientador)*

Escola: Colégio UNESCO

O amido é um carboidrato do tipo polissacarídeo e é a principal substância de reserva energética (de glicose) de plantas e algas. Dessa forma, não o encontramos em alimentos de origem animal. Para testar essa afirmação, realizou-se um experimento prático de identificação do amido em alimentos. Em cada recipiente, colocar uma pequena quantidade de cada alimento, tais como batata crua, farinha, arroz cru, arroz cozido, pão, frutas, leite e café. Assim, foi comparada a coloração de cada uma das amostras com a de sal e a de amido de milho. Como o primeiro não contém amido e, obviamente, o segundo contém, ambos serviram de parâmetros indicativos de presença/ausência dessa molécula. Conclui-se que as práticas experimentais são metodologias que auxiliam no processo de ensino aprendizagem e complementam o trabalho que se desenvolve em sala de aula tornando o ensino das ciências mais dinâmico, divertido e mais fácil de assimilar.