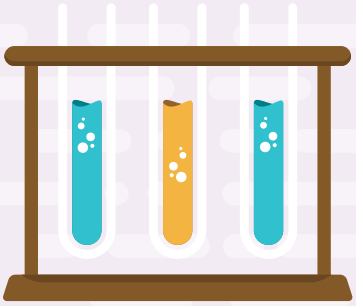

ESTUDO DAS PROPIEDADES DAS PROTEÍNAS

DESNATURALIZACIÓN E COAGULACIÓN

1. Engadir 3 mL de leite nun tubo de ensaio.
2. Atemperar o leite á calor da chama do chisqueiro de alcol (non quecer demasiado).
3. Engadir 2 gotas de ácido acético (vinagre) sobre o leite.
4. Axitar o tubo de ensaio durante 1 minuto.
5. Observar o resultado.

REACCIÓN DE BIURET

1. Rotular 3 tubos de ensaio coas letras LB (leite) e XB (xelatina) e AB (azucre).
2. Engadir 2 mL de leite no tubo rotulado coas letras LB.
3. Engadir 2 mL de xelatina no tubo rotulado coas letras XB.
4. Engadir 2 mL de solución azucrada no tubo rotulado coas letras AB.
5. Engadir 1 mL de hidróxido sódico sobre cada un dos tubos de ensaio.
6. Engadir a continuación 5 gotas de sulfato cúprico en cada tubo de ensaio.
7. Observar o resultado

   Cor azul → Reacción negativa

   Cor violeta → Reacción positiva

REACCIÓN XANTOPROTEICA

1. Rotular 3 tubos de ensaio coas letras LX (leite), XX (xelatina) e AX (azucre).
2. Engadir 2 mL de leite no tubo rotulado coas letras LX.
3. Engadir 2 mL de xelatina no tubo rotulado coas letras XX.
4. Engadir 2 mL de solución azucrada no tubo rotulado coas letras AX.
5. Engadir 8 gotas de ácido nítrico sobre cada tubo de ensaio.
6. Quentar á chama do chisqueiro de alcol ata que apareza unha cor amarela.
7. *É recomendable comezar coa mostra de xelatina para evitar a súa solidificación.
8. Engadir alga nun vaso de precipitados ata a metade da súa capacidade, aproximadamente.
9. Introducir os tubos de ensaio en auga fría durante 1 minuto.
10. Engadir a continuación 5 gotas de hidróxido amónico concentrado.
11. Observar o resultado

    Cor amarelo → Reacción negativa

    Cor pardo alaranxado → Reacción positiva