



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 2 tubos de ensaio coas letras L (leite) e A (azucro).
2. Engadir 2 mL de leite no tubo rotulado coas letra L.
3. Engadir 2 mL de solución azucrada no tubo rotulado coa letra A.
4. Engadir 1 mL de hidróxido sódico sobre cada un dos tubos de ensaio.
5. Engadir a continuación 5 gotas de sulfato cúprico en cada tubo de ensaio.
6. Observar o resultado
Cor azul → Reacción negativa
Cor violeta → Reacción positiva