

## Istituto Tecnico e Tecnologico “Allievi – Sangallo” Terni

SCHEDA DI LABORATORIO: Laboratorio 99-93

**ESPERIENZA:** ricerca di carboidrati, proteine e grassi negli alimenti

**TITOLO :** Le biomolecole negli alimenti

(tempo occorrente: 1 ora)



**PRINCIPI E RIFERIMENTI TEORICI:** I carboidrati, i grassi e le proteine reagiscono cromaticamente al reattivo che ne permette l'individuazione. Mediante il cambiamento di colore, la formazione di un precipitato o il riscaldamento è possibile riconoscere le varie biomolecole.

**STRUMENTI:** cibi di vario tipo, reattivo per il riconoscimento dei carboidrati, reattivo per il riconoscimento dei grassi

**ATTREZZATURE:** vetrini da orologio, becher, provette, bacchette di vetro,

**NOTE:**