

## **ANEXO ROTEIROS EXPERIMENTAIS A:**

### **EXPERIMENTO: IDENTIFICAÇÃO DE AMIDO NOS ALIMENTOS PRODUÇÃO DO EXPERIMENTO**

Produção do ROTEIRO EXPERIMENTAL da Identificação de Amido nos Alimentos pelos alunos bolsistas, orientados pela professora supervisora, para a aplicação no 8º ano do Ensino Fundamental do Ciclo II, no mês de fevereiro.

#### **OBJETIVO:**

Mostrar, de forma clara, quais alimentos são constituídos por amido, para melhor entendimento do aluno.

#### **MATERIAIS UTILIZADOS:**

- farinha de trigo
- arroz
- macarrão
- fubá
- amido de milho
- maçã
- laranja
- cenoura
- vagem
- chocolate em pó
- leite
- corante lugol
- pratinho de plástico.

#### **METODOLOGIA:**

- Preparar os alimentos, cortando-os ou utilizando porções dos mesmos.
- Aplicar algumas gotas do corante lugol sobre o alimento.
- Esperar o resultado.
- Aqueles alimentos que ficarem escuros com a aplicação do corante, terá reação positiva, indicando a presença do amido no alimento.
- Aqueles alimentos que não ficarem escuros com a aplicação do corante, terá reação negativa, indicando a ausência do amido no alimento.



**Foto 1:** Preparação dos alimentos para o experimento.



**Foto 2:** Alimentos preparados para o experimento.



**Foto 3:** Alimentos preparados para o experimento.



**Foto 4:** Alimentos preparados para o experimento.

## APLICAÇÃO DO EXPERIMENTO - ALUNOS DO 8º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DO CICLO II



**Foto 5:** Aplicação do experimento aos alunos do 8º ano do Ensino Fundamental.



**Foto 6:** Aplicação do experimento aos alunos do 8º ano do Ensino Fundamental.



**Foto 7:** Aplicação do experimento aos alunos do 8º ano do Ensino Fundamental.





**Foto 8:** Análise do experimento pelos alunos educandos.



**Foto 9:** Análise do experimento pelos alunos educandos.



**Foto 10:** Discussão e conclusão dos resultados do experimento pelos educandos.