ANEXO ROTEIROS EXPERIMENTAIS A:

EXPERIMENTO: IDENTIFICAÇÃO DE AMIDO NOS ALIMENTOS

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 março.

OBJETIVO:

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

MATERIAIS UTILIZADOS:

- Alimentos: 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.

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



Foto 1: Explicação dos alunos bolsistas, orientados pela professora supervisora, do experimento prático da identificação do amido nos alimentos, aos educandos.



Foto 2: Alimentos preparados para o experimento.



Foto 3: Repasse dos alimentos preparados para o experimento, aos educandos, pela aluna bolsista.



Foto 4: Repasse dos alimentos preparados para o experimento, aos educandos, pelo aluno bolsista.

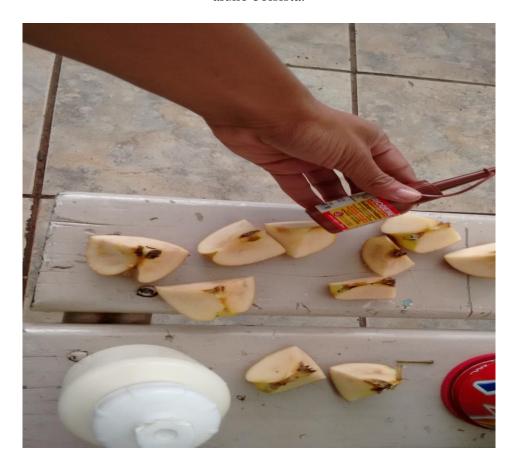


Foto 5: Uso do corante lugol no experimento da identificação de amido nos alimentos.



Foto 6: Reação dos alimentos, após a aplicação do amido.



Foto 7: Análise do resultado do experimento da identificação do amido nos alimentos, pelos educandos.



Foto 8: Análise do resultado do experimento da identificação do amido nos alimentos, pelos educandos.