

## **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.