

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.