

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA BÁSICA (FBA-201) 2017

PRÁTICA: Identificação de amido

Introdução: O amido forma uma cor azul escura quando exposto a uma solução de iodeto.

Objetivo: Identificação de amido em alimentos

Método:

1. Cortar o alimento em fatias.
2. Com pipeta Pasteur adicionar uma gota da solução de iodeto na superfície da fatia e observar a cor formada.
3. Adicionar quatro gotas do iodeto na solução de amido, observar a cor formada.

Perguntas a serem respondidas no relatório:

- (1) Qual amostra contém amido?
- (2) Com esta metodologia é possível dizer quanto tem de amido em cada amostra?