

Rivelazione della presenza delle proteine negli alimenti

Concetti chimici:

- Proteine
- Reazione di complessazione

Materiale occorrente

- Latte
- Farina
- Uova
- Albumina
- Zucchero
- Idrossido di sodio 10% (NaOH)
- Solfato di rame 7% (CuSO₄)
- Acqua distillata

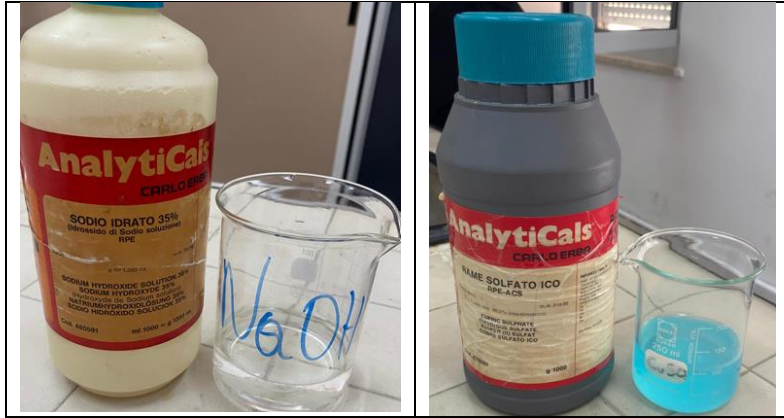
Richiami teorici

Le proteine sono tra i composti organici più complessi e sono i costituenti fondamentali di tutte le cellule animali e vegetali. Una proteina è un polimero costituito dall'unione di amminoacidi tenuti insieme da legami peptidici. Possiamo immaginare gli amminoacidi come i mattoni per la costruzione delle proteine ed i legami peptidici come il collante che li tiene uniti tra loro. Le proteine svolgono diverse funzioni all'interno delle cellule e si distinguono in: proteine strutturali (costituiscono il materiale di costruzione per la cellula, ad esempio la cheratina rappresenta il principale costituente di peli, capelli ed unghie), di trasporto (emoglobina), di difesa (immunoglobuline), di riserva (ad esempio la ferritina ha il compito di "conservare" il ferro per poi cederlo a seconda delle esigenze del nostro organismo), di regolazione (ormoni peptidici), contrattili (actina e miosina) ed enzimi. Alcuni amminoacidi sono detti essenziali in quanto il nostro organismo non è in grado di produrli e quindi è costretto ad assimilarli solo dagli alimenti. In base alla presenza degli amminoacidi essenziali, le proteine possono essere divise in tre gruppi. Le proteine ad alto valore biologico contengono in quantità nutrizionalmente utili gli amminoacidi essenziali (proteine di uova, carne, pesce, latte e formaggi); le proteine a medio valore biologico contengono uno o più amminoacidi essenziali in quantità troppo basse per essere significative ai fini nutrizionali (proteine dei legumi); le proteine a basso valore biologico non contengono uno o più amminoacidi essenziali (proteine dei cereali)

Esecuzione dell'esperienza

Si prepara una soluzione acquosa di solfato di rame al 7% (7g di CuSO₄ in 100ml di H₂O) ed una soluzione acquosa di idrossido di sodio al 10% (10g di NaOH in 100 ml di H₂O).

idrossido di sodio al 10%	solfato di rame al 7%
---------------------------	-----------------------



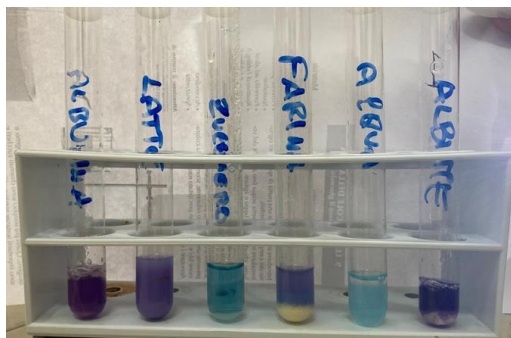
Mettere i 4 alimenti a disposizione in 4 provette diverse ed aggiungere acqua come indicato in figura. In una quinta provetta aggiungere solo acqua distillata









Aggiungere in ciascuna provetta 10 gocce della soluzione di NaOH e successivamente 10 gocce della soluzione di CuSO_4 .



Si può osservare come in alcune provette (quelle contenenti farina ,zucchero e la sola acqua) è rimasto inalterato il colore blu intenso della soluzione di solfato di rame mentre in altre (quelle contenenti uova e latte) la soluzione ha assunto un colore viola.



Albumina	Albumine	Zucchero
		
Latte	Farina	Acqua
		

Cosa è accaduto?

In ambiente basico (NaOH) negli alimenti contenenti proteine si ha una reazione di complessazione tra i legami peptidici di queste ultime e gli ioni rameici (derivanti dalla dissociazione del solfato di rame). Tale complesso presenta un intenso colore viola. Negli alimenti privi di proteine questa reazione non può avvenire e la soluzione rimane di colore blu.

Zucchero	Acqua
