**RICONOSCIAMO LE PROTEINE**

**Che cosa serve**

Una mela tritata, dell’albume d’uovo, zucchero da tavola, latte, pezzetti di carne, un contagocce, una bacchetta di vetro, una soluzione di acido nitrico HNO3, un fornello ad alcol, alcune provette, una pinza di legno, acqua distillata

**Come si procede**

Introduci in ciascuna provetta uno degli alimenti e aggiungi un ppò d’acqua distillata e alcune gocce di acido nitrico. Mescola il contenuto di ogni provetta con la bacchetta di vetro. Trattenendole con le pinze di legno, avvicina una alla volta le provette alla fiamma.

**Che cosa osservo**

Alcuni alimenti (come l’albume, il latte, i pezzetti di carne) hanno assunto una colorazione gialla.

**Come lo spiego**

L’acido nitrico reagisce con le proteine sviluppando la colorazione gialla: di conseguenza, gli alimenti nelle provette che si sono colorate di giallo contengono proteine.

**TEMPO:** 30 minuti