







CORPO HUMANO

Fritar um ovo sem calor





Público-alvo:

 Jardim-de-infância e 1º Ciclo.

Material:


-  Frigideira ou outro recipiente semelhante;
-  Um frasco de álcool etílico (a álcool normal que se usa em nossas casas);
-  Um ovo.

Procedimento:


-  Parte o ovo e coloca-o ovo na frigideira.
-  Coloca o álcool dentro de um frasco (se quiseres fingir que estás a usar uma espécie de água mágica).
-  Deita o líquido sobre o ovo até o cobrir totalmente.
-  Observa o que acontece e discute os resultados com os teus colegas.



Resultados Esperados:

-  A clara do ovo começa a ficar esbranquiçada, tal como quando acontece quando estamos a estrear um ovo.

Conclusão:

-  A albumina que se encontra na clara do ovo reage com o álcool etílico e sofre desnaturação. Isto porque, os elos de ligação das proteínas do ovo foram quebrados pelo álcool.