

Identificação do caráter químico de alimentos

Descrição

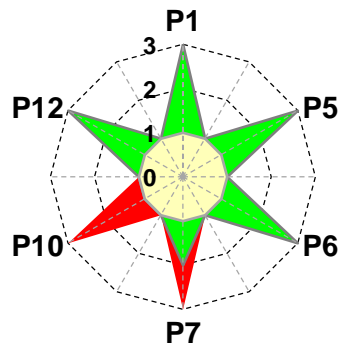
Nesta experiência pretende-se que os/as estudantes verifiquem qual o caráter químico de alguns produtos alimentares, utilizando tintura azul de tornesol, em solução aquosa.

Segurança

Ver perigos associados aos reagentes na Tabela 1.

Avaliação da Verdura

A avaliação foi realizada com a Estrela Verde (EV) e os resultados apresentam-se na Fig. 1.



IPE = 75,00

Figura 1. Avaliação da verdura (EV) para a atividade

Construção da EV

Na Tabela 1 apresentam-se os códigos dos perigos e a classificação dos perigos e na Tabela 2 as componentes e pontuações para construir as EV.

Tabela 1. Perigos dos reagentes envolvidos^a

Reagentes envolvidos	Códigos de perigo	Classificação dos perigos para...		
		SH	A	F
Reagentes				
Alimentos diversos ^{b,c}	-	1	1	1
Tintura azul de tornesol (solução aquosa)	-	1	1	1
Resíduos				
Alimentos diversos ^{b,c}	-	1	1	1

^aSH – Saúde Humana; A – Ambiente; F – Físico; - não presente.

^bRenovável

^cDegradável

Tabela 2. Componentes e pontuações (p) para construir a EV

Princípios da QV	p	Explicação
P1 Prevenção	3	Todos os resíduos são inócuos (A tintura azul de tornesol foi desprezada como resíduo considerando que são adicionadas apenas algumas gotas.)
P5 Solventes e outras substâncias auxiliares mais seguras	3	Não existem solventes/substâncias auxiliares
P6 Planificação para conseguir eficiência energética	3	Pressão e Temperatura ambientais
P7 Uso de matérias-primas renováveis	2	Pelo menos um reagente/matéria-prima é renovável
P10 Planificação para a degradação	1	Pelo menos uma substância não é degradável a produtos inócuos
P12 Química inerentemente mais segura quanto à prevenção de acidentes	3	Sem indicação de perigos

Referências

Rebelo, A. A.; Rebelo, F. *C= FQ7 Terra em Transformação – Caderno de Laboratório* Raiz Editora, Lisboa, 2012.