

 mundo de pesquisadores
Uma iniciativa da Henkel

Amido de batata



Como retirar o amido de uma batata?

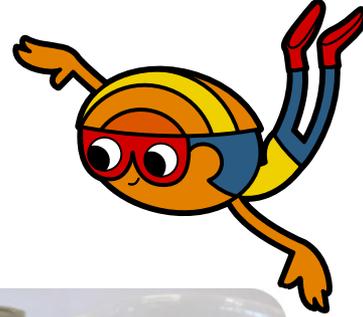
Separe você mesmo o amido das batatas

A pergunta da pesquisa

Você pode comprar amido de batata (também conhecido como “fécula de batata”) no mercado. É um pó branco com propriedades semelhantes à da farinha que pode ser usado para espessar molhos, por exemplo. Ou você pode fazer cola com ele. O nome “amido de batata” já deixa claro que o amido vem das batatas. **Mas como retirar o amido de uma batata?**

Do que você precisa para seu experimento

- 4-5 batatas de tamanho médio
- 1 ralador
- 2 tigelas plásticas
- 1 pano de prato
- 1 prato refratário (p. ex., uma forma pequena)



Como fazer

Passo a passo



Descasque e rale

Descasque as batatas e rale-as dentro da tigela de plástico



Misture com água

Adicione 300 ml de água às batatas raladas e misture por 5 minutos com uma colher de sopa



Filtre

Coloque um pano de prato sobre a segunda tigela e despeje as batatas raladas e a água sobre ele



Colete o suco

Use o pano para torcer as batatas raladas sobre a tigela e coletar o suco.

Coloque a mistura de batata espremida de volta na primeira tigela.



Repita

Repita as etapas 2 a 4 – só que, desta vez, com 200 ml de água.

Depois de espremer, deixe o suco reservado por 5 a 10 minutos até que o amido desça para o fundo da tigela.



Escorra a água

Despeje o suco no ralo, devagar e com cuidado. Verifique se o amido está grudado no fundo da tigela de plástico. Raspe o amido sobre um recipiente refratário e seque-o no forno a uma temperatura de 50 °C.



Informações adicionais

Para pais e professores



Contexto

Dentro das unidades “Adesivos” e “Sustentabilidade” do Forscherwelt, as crianças aprendem que batatas contêm amido. O amido de batata pode ser usado como matéria-prima para uma cola simples. Mas a pergunta é: como faço para tirar o amido das batatas? E como consigo um pó de amido bem branquinho?

Amido

O amido é uma macromolécula natural feita de unidades de glicose, sendo, portanto, um carboidrato. Nas plantas, isso serve para armazenar energia e normalmente está presente nos grãos de amido. O amido não é solúvel em água fria e pode ser removido de plantas trituradas com água fria.

