

ESCALA DE PH - ATIVIDADE DE FIXAÇÃO - PROF^a ESTAGIÁRIA VALDEÍRES

Atividade de Fixação

1. Um pesquisador percebe que o rótulo de um dos vidros em que guarda um concentrado de enzimas digestivas está ilegível. Ele não sabe qual enzima o vidro contém, mas desconfia que seja uma protease gástrica, que age no estômago digerindo proteínas. Sabendo que a digestão no estômago é ácida e no intestino é básica, ele monta cinco tubos de ensaio com alimentos diferentes, adiciona o concentrado de enzimas em soluções com pH determinado e aguarda para ver se a enzima age em algum deles.

O tubo de ensaio em que a enzima deve agir para indicar que a hipótese do pesquisador está correta é aquele que contém:

- a) cubo de batata em solução com pH = 9
- b) pedaço de carne em solução com pH = 5
- c) clara de ovo cozida em solução com pH = 9
- d) porção de macarrão em solução com pH = 5
- e) bolinha de manteiga em solução com pH = 9

2. Qual é a definição de indicadores ácido-base?

3. Qual(is) indicador(es) pode(m) ser usado(s) para diferenciar o vinagre da água pura?

4. A fenolftaleína pode ser usada para diferenciar o suco de limão do vinagre? Por quê?

5. Qual indicador é o mais adequado para diferenciar a água pura da água de cal?