

INLIGTINGSBLAD

Proteïen word in baie voedselsoorte wat ons eet, aangetref en is noodsaaklik vir behoorlike groei en ontwikkeling van individue. By pasgebore babas en groeiende kinders is die maksimale gebruik van die proteïeninhoud van melk noodsaaklik vir groei.

TOETS VIR PROTEÏEN DEUR BIURET-OPLOSSING

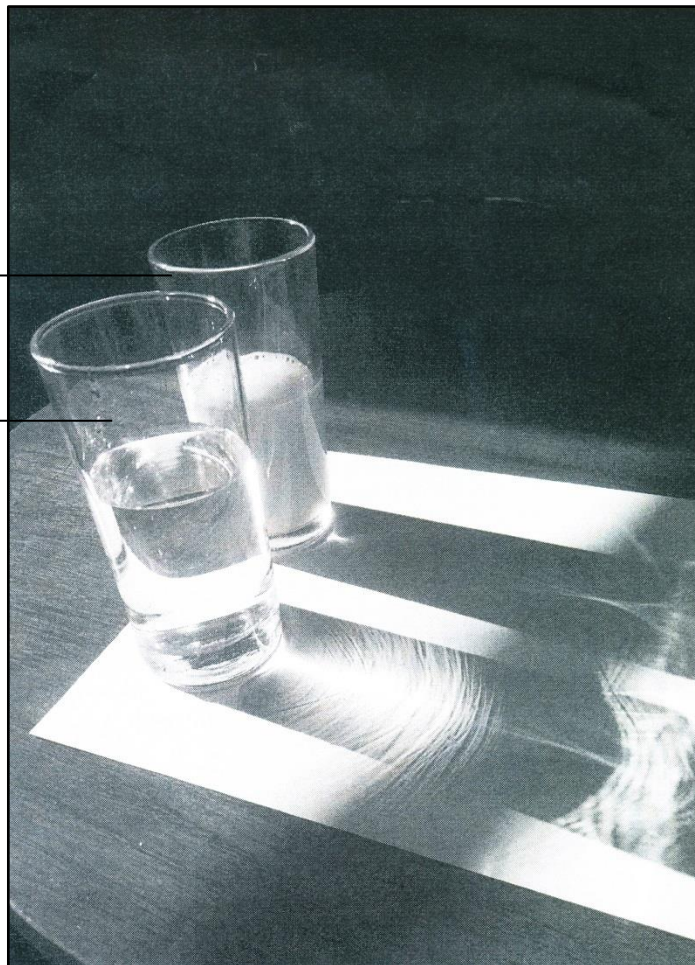
Hierdie indikator maak gebruik van twee oplossings in samewerking met mekaar; Biuret-oplossing A (ligblou van kleur) en Biuret-oplossing B (deurskynend). In die teenwoordigheid van proteïen kan 'n ligpers/pers kleur waargeneem word wanneer die kombinasie van die twee Biuret-oplossings met die proteïen reageer.

MELK IS 'N ONDEURSIGTIGE VLOEISTOF

Melk is 'n wit, ondeursigtige vloeistof. Daar is verskillende deeltjies suspensie in melk. Lig beweeg nie duidelik of maklik deur suiwer melk nie omdat die deeltjies in melk die vloei van lig "blokkeer"; dit is dus moeilik om kleurveranderinge waar te neem. As daar geen deeltjies is nie, soos in water, of as daar minder deeltjies teenwoordig is, is dit makliker om kleurveranderinge waar te neem. In water is daar geen deeltjies teenwoordig wat die vloei van lig blokkeer nie, gevolglik beweeg lig maklik deur die stof.

Glas melk

Glas water



[Eksaminator se foto]

Verwys na hierdie inligting vir Vraag 18.

VOEDSELSOORT	HOEVEELHEID	PROTEÏEN g/100 kal.
Tempeh	1 koppie	9,3
Seitan	85 gram	22,1
Sojabone, gekook	1 koppie	9,6
Lensies, gekook	1 koppie	7,8
Swartbone, gekook	1 koppie	6,7
Nierbone, gekook	1 koppie	6,4
Groenteburger	1 koppie	13,0
Kekerertjies, gekook	1 koppie	4,2
Groente gebakte bone	1 koppie	5,0
Pintobone, gekook	1 koppie	5,7
Swartbek-ertjies, gekook	1 koppie	6,2
Tofu, ferm	113 gram	11,7
Limabone, gekook	1 koppie	5,7
Quinoa, gekook	1 koppie	3,5

[Aangepas van: <<http://www.bellinghamdistanceproject.com/training/runners-proteien>> Verkry 22 Januarie 2016]