

Divisão da proteína do leite (caseína) com o uso do vinagre branco.

Materiais e reagentes:

- Leite Gordo - 1L
- Vinagre Branco
- Pyrex de 1L ou qualquer recipiente com marcação
- Pipeta conta gotas
- Passador
- Microondas
- Toalha
- Tigela grande, tipo saladeira
- Água destilada
- Tigela
- Luvas
- Pires

Procedimento Experimental:

- Aquecer o leite até 60 graus.
- Adicionar vinagre, deixar alguns segundos a reagir, e depois mexer.
- Se não formar grumos, adicionar mais vinagre e repetir
- Meter toalha em cima da tigela grande,
- Despejar pirex em cima da toalha
- Ainda com caseína dentro da toalha, lavar com água, de modo a limpar a caseína de vinagre
- Moldar de forma a obter o produto desejado em papel vegetal
- Deixar secar durante 7 dias e voltar a verificar, se não estiver sólido, deixar repousar por mais tempo.