

INFORME DE PRÁCTICAS

almidón en los alimentos

17/11/2021

1º BACH, CIENCIAS

LARA ROMERO IBÁÑEZ

INTRODUCCIÓN:

En esta práctica se busca la determinación de féculas en los alimentos y en ver cómo se manifiesta el almidón en distintos alimentos.

OBJETIVO:

El objetivo es detectar la presencia de almidón en ciertos alimentos.

MATERIAL:

- 1. Agua**
- 2. Harina**
- 3. Lugol**
- 4. Arroz**
- 5. Patata**



6. Leche

7. Azúcar

8. Tubos de ensayo

PROCEDIMIENTO

- 1. Tomamos un tubo de ensayo y lo llenamos con dos dedos de agua y luego una pequeña cantidad de harina y agitamos bien para que se mezcle. Añadimos unas gotas de Lugol, se agita de nuevo y observamos el color que aparece.**
- 2. En otro tubo de ensayo añadimos agua, unos cuantos granos de arroz y unas gotas de lugol y observamos el color.**
- 3. Cortamos un pequeño trozo de patata y lo añadimos a otro tubo de ensayo y con un par de gotas de lugol observamos de qué color se tiñe la patata.**
- 4. En esta parte comparamos la leche y el azúcar añadiendo lugol y viendo como reaccionan.**

RESULTADOS

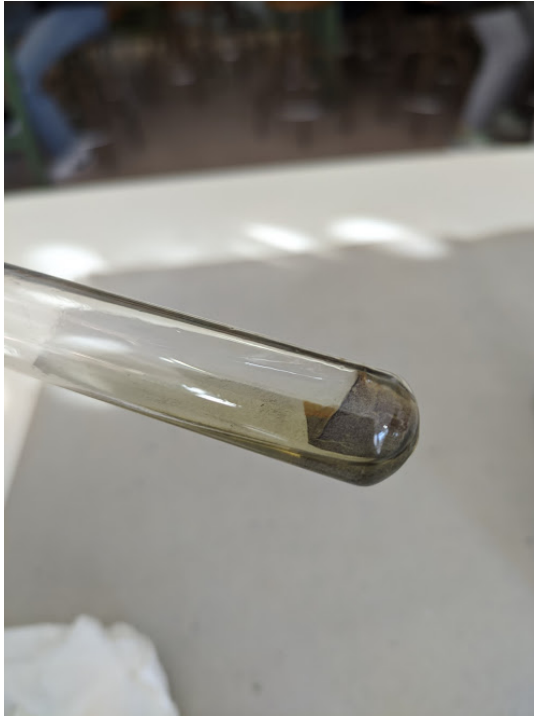
1. Observamos que el agua al juntarlo con lugol tiene un color ámbar/amarillento y que al juntar todo con la harina se vuelve morado



2. Aquí tenemos arroz, con agua y lugol y podemos ver el color morado.

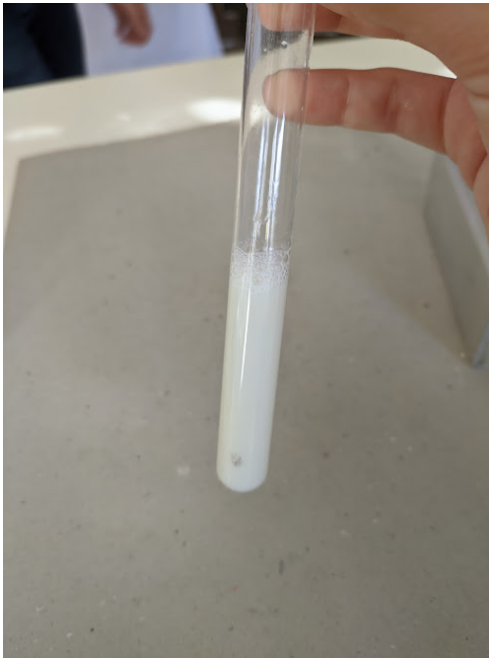


3. Aquí observamos la patata con el lugol que al juntarlos se como poco a poco la patata va cogiendo un color morado.



4. En esta foto observamos el azucar con lugol y no cambia de color por que es azucar

refinado (glucosa) y no tiene almidón.



5. Con la leche observamos su color blanco debido a que tiene proteínas y lípidos.

No cambia su color con el lugol porque no tiene almidón.

CONCLUSION Y DISCUSION:

La práctica me ha parecido muy sencilla y a la vez muy interesante para saber qué alimentos llevan o no almidón y ver como el lugol tiñe esos alimentos.

Además todas las partes del proceso salieron bien, tanto a mí como a mis compañeros, también estoy contenta porque en las fotos se ha podido observar perfectamente el color en el que se teñían los alimentos y cómo reaccionaron.