

RECONOCIMIENTO DEL ALMIDÓN: FRAUDES ALIMENTARIOS

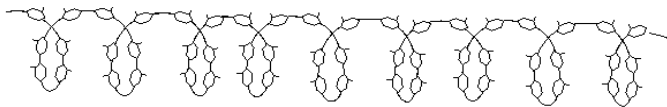
¿TIENE ALMIDÓN ESTE FIAMBRE?

Como consumidores, tenemos derecho a saber qué comemos. Por eso los alimentos que compramos tienen que estar debidamente etiquetados. Pero, algunas veces, nos engañan. Hoy vamos a revelar un posible fraude y aprenderemos a exigir nuestros derechos. Estudiemos el caso del “almidón en los fiambres”

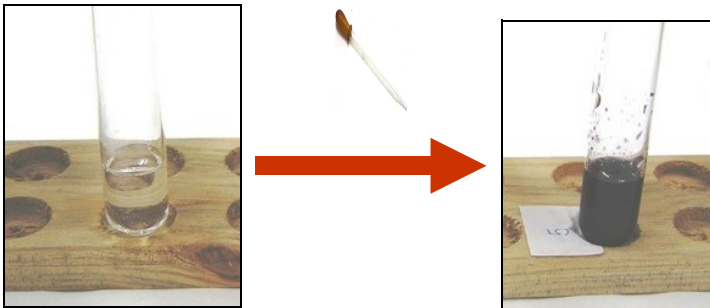
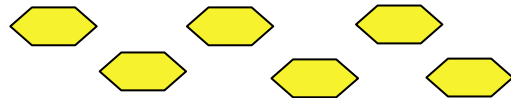


El **almidón** es un hidrato de carbono complejo que se encuentra en la patata y en los cereales (trigo, maíz, avena, arroz, etc.). Por tanto, forma parte de muchos de los alimentos que consumimos habitualmente (dulces y pan, por ejemplo). Su función es energética. Su digestión proporciona azúcar **glucosa**, una molécula que utilizan nuestras células como fuente de energía.

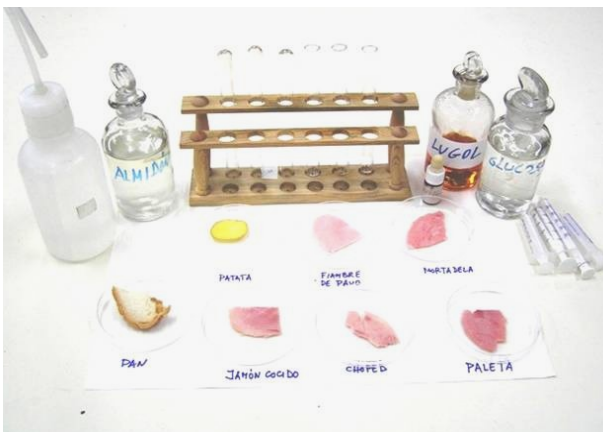
Ejemplo de glúcido: fragmento de la molécula del almidón.



Digestión química



El almidón se identifica en disolución o en los alimentos mediante un reactivo denominado **lugol**, que contiene yodo y de yoduro de potasio, disueltos en agua destilada. El lugol “reacciona” con el almidón formando un complejo, intensamente coloreado de **azul**.



La **fécula** es una mezcla de harina con agua. Se emplea como aglomerante o espesante en la fabricación de muchos alimentos y, al igual que el resto de ingredientes, debe indicarse en las etiquetas. Su uso en el jamón cocido, sin embargo, está prohibido, pero puede utilizarse en otros preparados cárnicos, como los fiambres, patés, etc.

El almidón de los alimentos se detecta mediante el **test del lugol**. Si detectamos almidón en un alimento cuya etiqueta no lo indique, estaremos ante una adulteración, que podría ser perjudicial para la salud. Además, se trataría de un **fraude alimentario**, puesto que nos están vendiendo almidón con agua, dos productos mucho más baratos, al precio de la proteína animal.

Vamos a realizar un sencillo **análisis químico** de los alimentos y fiambres que tienes en la mesa. Realiza el **test del lugol** a cada uno de ellos y completa una tabla como ésta.

	agua	Almidón en agua	Glucosa en agua	patata	pan	Fiambre 1	Fiambre 2	Fiambre 3	Fiambre 4
TEST LUGOL									

CUESTIONES

- a) Elabora un informe de la experiencia que incluya los siguientes puntos: Fundamentos teóricos, materiales utilizados, procedimiento seguido, resultados, conclusiones y dificultades.

Así se hace:

FUNDAMENTOS: Contamos qué es el almidón y cómo se identifica.

MATERIALES: De vidrio, reactivos, etc.

PROCEDIMIENTOS: Indicamos los pasos seguidos uno a uno.

RESULTADOS: Ponemos la tabla de resultados.

CONCLUSIONES: Escribimos qué alimentos tienen almidón.

DIFICULTADES: Anotamos las dificultades que hemos tenido.



- b) Comprueba si las etiquetas de los fiambres que han dado positivo en el *test del lugol* indican la presencia de almidón (fécula).
- c) ¿Qué podríamos hacer como consumidores/as en caso de detectar un fraude alimentario de este tipo?
- d) ¿Crees que la digestión del almidón dará positivo en el *test del lugol*? ¿Por qué?