

D.3.1. IDENTIFICACIÓN DEL ALMIDÓN.

FUNDAMENTO DE LA EXPERIENCIA: PROCESO QUÍMICO

El almidón es un glúcido complejo que se identifica fácilmente mediante un reactivo que contiene yodo, denominado lugol.



MÉTODO

- 1. Prepara tres tubos de ensayo numerados. Introduce en el primero 2 ml de agua; en el segundo, 2 ml de una solución de almidón y en el tercero, 2 ml de una disolución de glucosa.*
- 2. Pon en un plato trocitos pequeños de alimentos como patata, gusanito, pan, jamón cocido, fiambre, mortadela, etc.*
- 3. Añade a cada muestra una gota de Lugol.*
- 4. Observa lo que ocurre. Anota los resultados.*

INFORME

Redacta un informe en tu libreta en el que conste el fundamento de la experiencia, los materiales y reactivos utilizados, el procedimiento empleado, las medidas de seguridad adoptadas, así como los resultados y las conclusiones obtenidas. Presta atención especialmente al jamón, el fiambre de jamón y la mortadela. Puedes hacer dibujos.