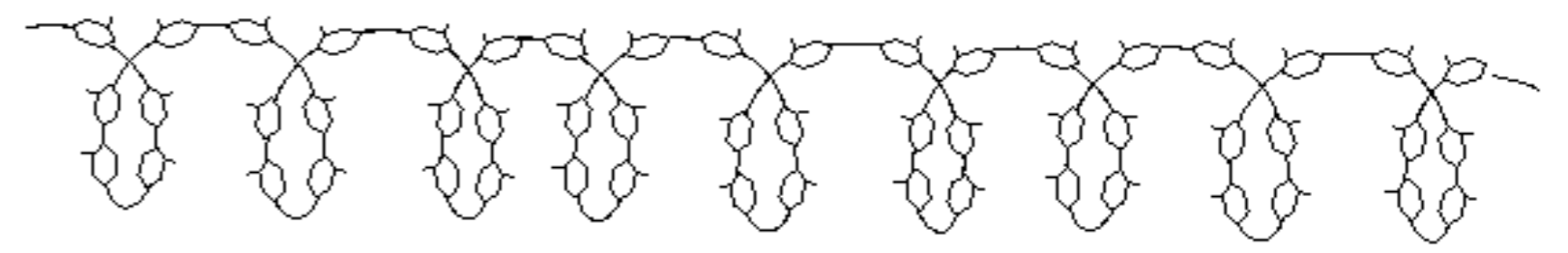


IDENTIFICACIÓN DE FÉCULAS EN LOS EMBUTIDOS (FICHA)

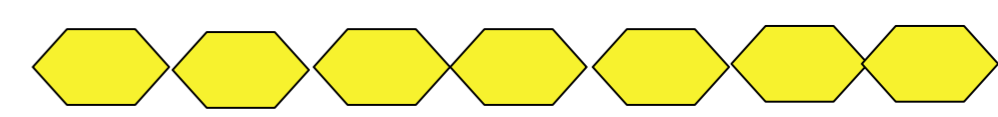
EL ALMIDÓN: UNA SUSTANCIA NUTRITIVA

El **almidón** es un hidrato de carbono complejo que se encuentra en la patata y en los cereales (trigo, maíz, avena, arroz, etc.)

Forma parte de muchos de los alimentos que consumimos habitualmente (dulces y pan, por ejemplo). Su función es **energética**. Su digestión (hidrólisis) proporciona azúcar **glucosa**, que utilizan nuestras células como fuente de energía.



Ejemplo de glúcido: fragmento de la molécula del almidón.

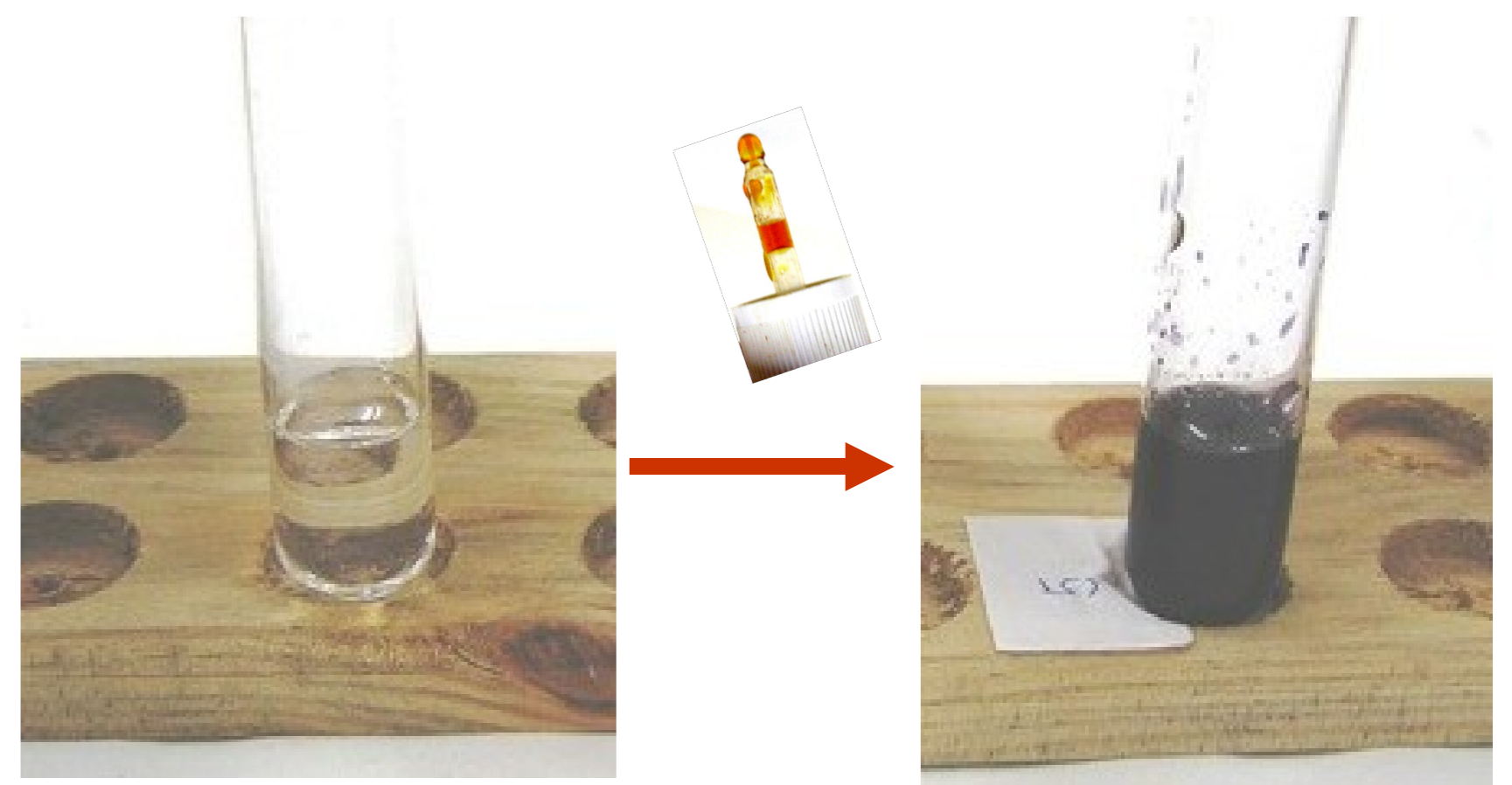


Digestión química



RECONOCIMIENTO DEL ALMIDÓN: TEST DEL LUGOL

El **almidón** se identifica en disolución o en los alimentos mediante un reactivo denominado **lugol**, que contiene yodo más yoduro de potasio disueltos en agua destilada. El **lugol** "reacciona" con el **almidón** formando un **complejo de inclusión** (termolábil), intensamente coloreado de **azul**.



ADULTERACIÓN DE ALIMENTOS



La **fécula** es una mezcla de harina con agua. Se emplea como **aglomerante o espesante** en la fabricación de muchos alimentos, como los fiambres. Su presencia, al igual que el resto de ingredientes, debe indicarse en las etiquetas.

Su uso en el jamón cocido 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, productos mucho más baratos, al precio de la proteína animal.

PROCEDIMIENTO

