

D.3.1. IDENTIFICACIÓN DE LAS GRASAS.

FUNDAMENTO DE LA EXPERIENCIA: PROPIEDADES DE LAS GRASAS

- Las grasas animales son sólidas a temperatura ambiente, mientras que las vegetales son líquidas. A estas últimas las denominamos aceites y, en realidad, son una mezcla homogénea de diferentes grasas.
- Las grasas son lípidos complejos que se no se disuelven en agua. Cuando se mezclan con ella flotan en su superficie debido a su menor densidad.
- El jabón actúa dividiendo la grasa en finas gotitas, formando así una emulsión con el agua. Así actúa la bilis sobre las grasas de los alimentos dentro del intestino.
- Además, las grasas manchan de forma permanente el papel, por eso se identifican fácilmente.

MÉTODO

1. *Prepara un tubo de ensayo con 2 ml de agua y añade 1 ml de aceite (mezcla de grasas).*
2. *Tapa el tubo de ensayo y agítalo vigorosamente. Déjalo reposar. Anota lo que sucede.*
3. *Añade unas gotas de jabón líquido. Repite el paso 2.*
4. *Finalmente, mancha una tira de papel de filtro con una gota de cada uno de estos líquidos: aceite, agua, leche y mosto. Déjalo secar sobre un radiador. Anota lo que ocurre.*

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 de la investigación.