

## PRÁCTICA DE LABORATORIO

### “BUSCADORES DE ALMIDON”

**Tema: reconocer la presencia de almidón en alimentos de origen vegetal y animal.**

1- Lea y analice los siguientes conceptos y luego realice las actividades:

- **Almidón:** es un hidrato de carbono complejo que se encuentra en plantas tales como los cereales, tubérculos, legumbres, entre otros, y que funciona como reserva energética.
- **Lugol:** reactivo o solución de yodo y yoduro de potasio de un color marrón-anaranjado, que en presencia del almidón cambia su color a un azul oscuro o violeta casi negro

#### **MATERIAL:**

- Rodaja de pan
- Papa
- Yogurt
- Manzana
- Zapallo
- Queso
- Huevo
- Platos de plástico
- Jamón
- Arroz cocido

#### **PROCEDIMIENTO:**

- a- Distribuya en los platos de plásticos, una muestra (porción) de cada alimento solicitado.
- b- Tome muestra de los alimentos en su estado principal.
- c- Coloque con cuidado una gota de Lugol en cada muestra.
- d- Registre con fotos lo que sucede en cada caso.

#### **RESPONDA:**

- a- ¿Qué tipos de alimentos tenemos en frente? clasifíquelos en:



- Origen animal
- Origen vegetal.

b- ¿De qué color es el Lugol que se les mostro en el recipiente?

c- A continuación, complete el cuadro con lo solicitado y coloque las imágenes correspondientes:

<b>ALIMENTOS</b>	<b>COLOR INICIAL CON EL LUGOL</b>	<b>COLOR QUE ADQUIRIO CON EL LUGOL</b>
PAN		
PAPA		
YOGURT		
MANZANA		
ZAPALLO		
QUESO		
HUEVO		
JAMON		
ARROZ		

d- ¿Todos los alimentos que cambiaron de color eran de origen vegetal? ¿Alguno de origen animal se tiñó, cuáles? ¿A que cree que se debe?

e- Coloque las fotografías tomadas de cada alimento, indicando cual es la de inicio del procedimiento y como se ve teñida.