

Práctica de Laboratorio

Herrera, Lisandro Nahuel

Quiroga, Juan Ignacio

Zalazar, Daniel

López, Gonzalo Neri

Aubone, Thiago

Primer ensayo

Primer paso: colocar harina en el recipiente y le vamos echando agua de a poco.

Segundo paso: Vamos amasando.

Tercer paso: La masa ya tiene forma, entonces La dejamos reposar entre 10-15 minutos.

Cuarto paso: Después de dejar reposar, envolvimos La masa en gasa

Quinto paso: enjuagamos La masa en agua mientras lo apretamos ligeramente.



Segundo ensayo

Primer paso: cortar una rodajas de pan y una de banana en los recipientes.

Segundo paso: registramos reacción química al colocar el lugor en la banana y en el pan.

Tercer paso: Notamos que la banana y el pan se pusieron negros.

Cuarto paso: Removemos los alimentos y pusimos una rodajas de papa y leche en polvo y le pusimos lugor.

Quinto paso: Notamos nuevamente que la papa al minuto de colocarle el lugor se puso negro de inmediato, mientras que la leche en polvo no se puso negro.



Continuación del ensayo 1:

Sexto paso: después de enjuagar y apretar ligeramente, vemos que la masa se fue haciendo más chiclosa a través de su reacción con el agua teniendo la gasa, la gasa se iba desintegrando.

Respuestas

1. ¿Qué diferencias observaste entre la masa antes y después de lavar la harina en la prueba del gluten? (Reflexiona sobre textura, color y elasticidad.)

Lo que notamos fue que su textura era más chiclosa y aguada, su elasticidad era más y su color se cambió a semi transparente.

2. ¿Por qué el agua que escurre al lavar la masa se vuelve blanca al inicio y luego transparente?

Por qué el agua se lleva al almidón y luego se vuelve transparente al haberse llevado todo.

3. ¿Qué tipo de alimentos mostraron una coloración azul oscura con el reactivo de Lugol? ¿Qué indica esto?

La papa, harina, banana y el pan mostraron este color, por que tienen almidón.

4. ¿Qué importancia tienen el gluten y el almidón en la preparación de alimentos como el pan o la pasta? (Piensa en su función en la textura, estructura o valor nutritivo.)

Aporta estructura y textura a la masa y da elasticidad y cohesión. También fundamental para la textura final

5. Si una persona fuera intolerante al gluten (celíaca), ¿qué implicaciones tendría esto en su dieta según lo observado en el laboratorio?

Las implicaciones en la dieta de una persona celíaca, es no poder ingerir ningún tipo de alimento de trigo (galleta, pan, semita)