

EXPERIMENTO: ¿Tienen almidón los alimentos?

MATERIAL

- Cuentagotas
- Plato pequeño
- Tintura de yodo o Betadine (en la farmacia se puede conseguir sin problema)
- Diversos alimentos de origen vegetal (harina, arroz, patata, pan, lechuga, etc) y animal (carne de pollo, cerdo, etc).

PROCEDIMIENTO

En primer lugar hay que preparar el reactivo que vamos a utilizar y para ello es necesario diluir el Betadine en agua.

Para ello mezcla 1 gota de Betadine con 10 gotas de agua, aproximadamente.

En un platito pon pequeñas cantidades de los alimentos que hemos descrito y añade una gota del reactivo a cada muestra.

Observa qué sucede, y anota los resultados en una tabla como la siguiente:

ALIMENTO	RESULTADO
Harina	
Arroz	
Patata	
Lechuga	
Pollo	
Cerdo	
Etc...	

La reacción del yodo con el almidón da como resultado un color azul característico. Sabiendo esto, ¿qué alimentos de los que has utilizado tienen almidón y cuáles no?

ENTREGA DE RESULTADOS

- Realiza un informe de prácticas con el siguiente esquema:
- Título del experimento.
- Introducción (qué queremos hacer).
- Material necesario (lista y descripción del material que hemos usado).
- Procedimiento (descripción exacta de lo que se ha hecho durante el experimento y lo que hemos ido observando al hacerlo).
- Resultados (conclusiones que obtenemos después de hacer el experimento).

En los resultados incluye la tabla que has rellenado. Después, contesta a estas preguntas:

- 1) Busca en el diccionario o en internet qué significan las palabras subrayadas.
- 2) ¿Qué tipo de biomolécula orgánica es el almidón?