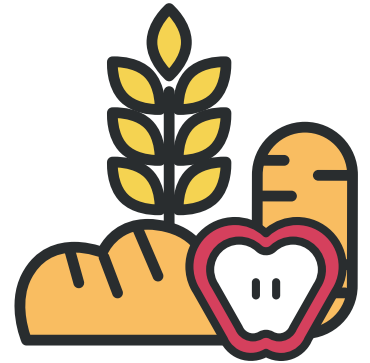




DETERMINAR LA CANTIDAD DE *ALMIDÓN EN ALIMENTOS CON *YODO

***almidón**: es una sustancia blanca, sin olor y sin sabor que la tienen algunos alimentos de origen vegetal.

***yodo**: es un elemento químico de color negro. Se encuentra en el agua del mar o en el suelo.



¿Qué vamos a aprender en este experimento?

Con este experimento vamos a conocer si un alimento de ***carne procesada** tiene almidón en su composición.

***carne procesada**: es cuando la carne ha sido transformada para cambiar su sabor. Por ejemplo con sal.

¿Qué material necesitamos para este experimento?

- 10 mililitros de ***povidona yodada** en cuentagotas. Este producto lo puedes encontrar en la farmacia.
- Un trozo de pan.
- Un gusanito.
- Dos lonchas de embutido.
- Agua.

***povidona yodada**: es el producto que conocemos como betadine o mercromina.



¿Qué pasos tenemos que seguir?

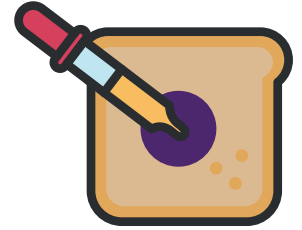
Paso 1

Tenemos que disolver 5 gotas de povidona yodado en unos 200 mililitros de agua.
200 mililitros son un vaso de agua.



Paso 2

Ponemos una gota de la mezcla del producto y el agua en el pan y observamos el cambio de color de marrón rojizo a violeta oscuro.



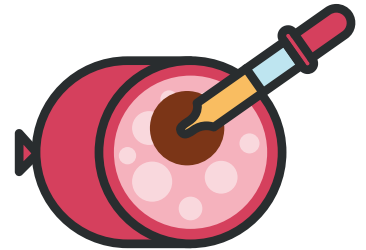
Paso 3

Ponemos una gota de la mezcla del producto y el agua en el gusanito y observamos el cambio de color de rojizo a violeta oscuro.



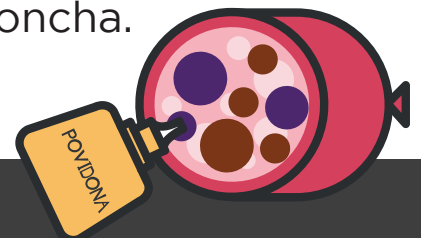
Paso 4

Ponemos una gota de la mezcla del producto y el agua en la loncha de embutido.
Esperamos 5 minutos y observamos el cambio de color.
Puede ser que no se cambie de color.



Paso 5

Ponemos una gota de de povidona yodado en la loncha de embutido y observamos el cambio de color de marrón rojizo a un color oscuro.
Esto solo ocurrirá en determinadas zonas de la loncha.



¿Por qué pasa esto?

Esto ocurre por que el almidón es un producto que lo tienen muchos alimentos de origen vegetal.
Como la patata, los cereales y determinados frutos.

El almidón nunca debería estar presente en los alimentos de origen animal.
El almidón tiene la característica de reaccionar con el yodo tomando un color azul oscuro o violeta.

Así podemos saber si un alimento de carne tiene almidón en su composición.