



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

DETERMINAR LA CANTIDAD DE VITAMINA C EN FRUTAS Y VERDURAS

La vitamina C es ***Ácido Ascórbico**

***ácido ascórbico:** es lo que conocemos como vitamina C.

Es necesaria para el crecimiento y desarrollo normal de una persona.

¿Qué vamos a aprender en este experimento?

Con este experimento vamos a conocer la presencia de la vitamina C en los alimentos.

¿Qué material necesitamos para este experimento?

- Frutas y verduras variadas
- ***Maicena**
- 20 mililitros de ***povidona yodada** en cuentagotas.
- Agua templada
- Una cucharilla de café o una espátula
- Vasos de plástico

***Maicena:**
es harina de maíz muy fina.

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



¿Qué pasos tenemos que seguir?

Paso 1

Rallamos o cortamos 0,5 gramos de la fruta o la verdura en un vaso.

0,5 gramos es como una octava parte de una cucharita pequeña.

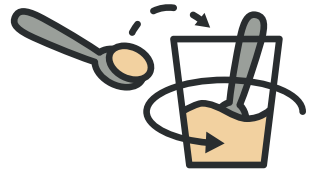
Añadimos 50 mililitros de agua templada.

50 mililitros son 4 cucharadas soperas.



Paso 2

Añadimos una cucharilla de maicena y movemos.



Paso 3

Añadimos una gota de povidona yodada y movemos.

Observamos si cambia el color por la povidona yodada.

Si esto ocurre es que el yodo ha reaccionado con la vitamina c y esto nos dice que este producto tiene esta vitamina.



Paso 4

Seguimos añadiendo gotas de povidona yodada al vaso hasta que la mezcla sea de color marrón clarito.

Contar las gotas que echamos para luego comparar.

Si no cambia de color es que no hay vitamina c.



¿Por qué pasa esto?

Esto pasa porque la vitamina c o ácido Ascórbico es un alimento muy importante en las personas y otras especies.

La vitamina c es esencial para el metabolismo de plantas y animales.

Todos los organismos crean vitamina c menos los seres humanos.

Se puede ver fácilmente si los alimentos tienen vitamina c.

Esto se hace a través de una reacción química de reducción del yodo por acción del ácido ascórbico o vitamina c.

Si agregamos almidón a un alimento

y después yodo,

el yodo reaccionará con la vitamina c.

El yodo se reduce y el ácido se oxida.

Cuando la vitamina c está oxidada

el yodo se pone de color azul.

