

Identificación de almidón

Objetivo

Detectar almidón con reactivo de lugol.

Materiales utilizados

Tubos de ensayo, gradilla, almidón (puede servir harina de trigo o una patata), solución de glucosa al 5% y lugol.

Procedimiento

En un tubo de ensayo colocamos 3 mL de almidón y agua y en otro 3 mL de una disolución de glucosa u otro glúcido.

¿Qué debes observar?

El almidón es un polisacárido que reacciona con el yodo del lugol volviéndose la mezcla de color azul oscuro. Otro glúcido, como la glucosa, no producirá ese cambio de color.

Pruebas con alimentos

Algunos alimentos cárnicos, como las salchichas o los fiambres, llevan en su composición fécula de patata o almidón para abaratar los costes de producción.

Añadiendo unas gotas de lugol (en su defecto sirve el desinfectante *betadine*) a jamón cocido de alta calidad y fiambre más económico detectaremos, por la coloración oscura, la presencia o ausencia de almidón.