

ACTIVIDAD N° ____:
PRESENCIA DE GLÚCIDOS EN LOS ALIMENTOS.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Vamos a averiguar qué glúcidos están presentes en tres alimentos:

- Patata.
- Mortadela de baja calidad.
- Jamón cocido de 1ª calidad.

HIPÓTESIS

Teniendo en cuenta que el almidón es un glúcido de origen vegetal, ¿en qué alimentos esperas que esté presente?

MATERIALES

- Reactivo Fehling A y B.
- Lugol
- Patata
- Jamón cocido de 1ª calidad.
- Mortadela de inferior calidad.
- 3 placas Petri
- 3 tubos de ensayo
- Bisturí
- Mechero de alcohol

PROCEDIMIENTO

a) Marca los tres tubos de ensayo con los números 1, 2 y 3.

En los tubos número 1 y 2 introduce 2 ml de agua destilada y el jugo resultante de raspar ligeramente con el bisturí un trozo de patata. En el tubo 3 introduce 2 ml. de agua destilada y un fragmento laminar de jamón cocido. Añade:

- Al tubo 1 unas gotas de lugol .
- A los tubos 2 y 3, añade 2 ml de Fehling A y 2 ml. de Fehling B. Calienta hasta ebullición.

b) Coloca fragmentos laminares de jamón, mortadela y patata, respectivamente, en cada placa Petri. Añade gotas de lugol hasta cubrir la superficie de cada muestra.

RESULTADOS

Anota los resultados y rellena el siguiente cuadro:

	PATATA	JAMÓN	MORTADELA
LUGOL			
FEHLING			-----

X = Reacción positiva.

0 = Reacción negativa.

CUESTIONES

a) ¿Qué función biológica desempeñará la patata en la planta, teniendo en cuenta su tamaño y su composición?

b) Si el almidón es un polisacárido de reserva en vegetales, ¿cómo explicas su presencia en un fiambre?

CONCLUSIONES (Las conclusiones deben ser sentencias cortas elaboradas a partir del análisis de los resultados).