

23-BUSCANDO ALMIDÓN EN LOS ALIMENTOS

Introducción

En muchas ocasiones es necesario conocer la composición de determinados alimentos. Por ejemplo, las personas que padecen la enfermedad celíaca son intolerantes al gluten, por lo que tienen que asegurarse de que lo que comen no contienen esta sustancia. En este experimento aprenderemos una técnica para determinar la presencia de otro compuesto muy común en algunos alimentos: el almidón.

Materiales y reactivos

Varios recipientes

Agua

1 cuchara

Tintura de yodo o Betadine®

Alimentos que contienen almidón: pan, arroz, patatas...

Procedimiento

1. Coloca cada alimento en un recipiente.
2. Añade un poco de agua en cada uno de ellos.
3. Vierte unas gotas de tintura de yodo o Betadine® en cada recipiente y remueve con la cuchara hasta que se mezcle bien con el agua.
4. Observa que la mezcla se vuelve violácea o azulada.

¿Qué está sucediendo?

La tintura de yodo o Betadine® tiene color marrón. Sin embargo, cuando se encuentra en presencia de almidón adquiere un color azul violáceo. Esto se debe a una reacción química producida entre ambos compuestos, dando lugar a productos que presentan este nuevo color. Por tanto, con este experimento podemos comprobar si un alimento contiene almidón o no.