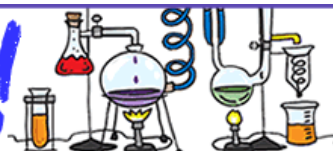


Fem Experiments!



Quins aliments contenen midó?

3r d'ESO. Institut de Celrà



Necessitem...

- Lugol
- Vidres de rellotge
- Farina
- Arròs
- Pasta
- Pa
- Oli
- Pernil dolç
- Formatge
- Sucre de taula
- Llonganissa



Alerta amb...

Aquesta experiència no comporta cap mena de perill.



Ho fem...

Plantejament de la hipòtesi: només els aliments d'origen vegetal contenen midó.

Experiment per comprovar la hipòtesi: posem a cada vidre de rellotge una petita mostra de cada aliment, afegim una gota de lugol a cada aliment...



Observem...

En la farina, l'arròs, la pasta i el pa el iode canvia de color de marró a blau fosc. Tenen midó.

En l'oli, el pernil dolç, el formatge, el sucre de taula i la llonganissa el iode no canvia de color, per tant, no contenen midó.

Explicació teòrica:

- El midó és una glúcid (polisacàrid) de reserva dels vegetals.
- El lugol ens serveix per identificar si un aliment conté midó.

Si un aliment té midó el iode del lugol queda retingut dins les hèlixs que formen les cadenes de midó i canvia de color de marró a blau fosc. El resultat és positiu.

La nostra hipòtesi s'ha verificat en part: els aliments d'origen vegetal poden o no tenir midó i els d'origen animal no en poden tenir.