

Iniciación a la bromatología (prácticas)	Protocolos de análisis	Ref: 20.1
HARINA DE PLUMAS (MICROSCOPIA)		

OBJETIVO Y FUNDAMENTOS

La harina de plumas tiene un alto contenido de proteínas, pero se trata de proteínas de difícil digestión, es decir, de baja calidad nutritiva.

No se utiliza en preparados alimentarios para consumo humano, estando limitado su uso para los piensos de consumo animal.

También se utiliza fraudulentamente para adulterar harinas de carne o de pescado.

La harina de plumas es identificable microscópicamente.

MATERIAL

Microscopio y accesorios para microscopía.

REACTIVOS

Lactofenol (mezclar 20 gramos de ácido fénico, 10 gramos de ácido láctico, 20 gramos de glicerina y 10 gramos de agua destilada, todos ellos de calidad para microscopía).

METODOLOGÍA

- 1.- Poner 2 gotas de lactofenol en un porta, extenderlo y dejar caer, con ayuda de una espátula vibratoria, una pequeñísima cantidad de muestra finamente pulverizada.
 - 2.- Tapar con el "cubre" y observar en el microscopio a 200-400 aumentos; la presencia de plumas se manifiesta por la visualización de pequeñas estructuras en forma de "caña de bambú".
-

Cuestionario 20.1. - Harina de plumas (microscopía)

- 1.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 2.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".