

IDENTIFICACIÓN DE ALMIDÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS**OBJETIVO Y FUNDAMENTOS**

El almidón es identificable por dar coloración azul con el yodo.

MATERIAL

Balanza granataria.

Frasco cuentagotas.

Frasco lavador.

Matraz erlenmeyer de 100 ml.

Pipeta de 10 ml.

Placa calefactora.

Tubo de ensayo de 30 ml.

REACTIVOS

Agua destilada.

Solución yodo-yodurada (mezclar 1 gramo de yodo resublimado prs y 2 gramos de yoduro de potasio pa en agua destilada hasta 200 ml. Guardar en frasco cuentagotas).

METODOLOGÍA

Partir de muestra triturada:

- 1.- Introducir unos 10 grs de muestra finamente triturada en un erlenmeyer de 100 ml.
- 2.- Añadir unos 40 ml de agua destilada y llevar a ebullición; mantener la ebullición unos 5 minutos y después enfriar exteriormente el martraz al chorro de agua fría.
- 3.- Tomar 10 ml del líquido inferior, con una pipeta a través de la capa grasa superior, y pasarlos a un tubo de ensayo.
- 4.- Añadir 5 ml de disolución yodo-yodurada; **coloración azul (o azul-negra) indica ensayo positivo.**

Cuestionario 15.1.- Identificación de almidón en productos cárnicos

- 1.- Escribir la reacción que tiene lugar en el subapartado 4 de la metodología.
- 2.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 3.- Deducir razonadamente la fórmula utilizada en los cálculos.
- 4.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".