

**IDENTIFICACIÓ DE MIDÓ EN PRODUCTES CÀRNICES****OBJECTE I FONAMENTS**

El midó es identificable per donar coloració blava amb el iode.

**MATERIAL**

Balança granatària.

Flascó comptagotes.

Flascó rentador.

Matràs erlenmeyer de 100 ml.

Pipeta de 10 ml.

Placa calefactora.

Tub d'assaig de 30 ml.

**REACTIUS**

Aigua destil·lada.

Solució iode-iodurada (mesclar 1 gram de iode resublimat prs i 2 grams de iodur de potassi pa en aigua destil·lada fins 200 ml. Guardar en flascó comptagotes).

**METODOLOGIA**

Partir de mostra triturada:

1.- Introduir 10 grs de mostra finament triturada a un erlenmeyer de 100 ml.

2.- Afegir uns 40 ml d'aigua destil·lada i portar a ebullició; mantenir la ebullició uns 5 minuts i després refredar exteriorment el matràs al raig d'aigua freda.

3.- Prendre amb una pipeta, travessant la capa greixosa superior, 10 ml del líquid inferior i passar-lo a un tub d'assaig.

4.- Afegir 5 ml de dissolució iode-iodurada; *coloració blava (o blau-negra) indica assaig positiu.*

**Qüestionari 15.1.- Identificació de midó en productes càrnics**

1.- Escriure la reacció que té lloc al subapartat 4 de la metodologia.

2.- Fer l'esquema gràfic del procediment analític.

3.- Deducir raonadament la fórmula utilitzada en els càlculs.

4.- Confeccionar el corresponent "butlletí d'anàlisi".