

Iniciació a la bromatologia (pràctiques)	Protocols d'anàlisi	Ref: 20.1
FARINA DE PLOMES (MICROSCOPIA)		

OBJECTE I FONAMENTS

La farina de plomes té un alt contingut de proteïnes, però es tracta de proteïnes de difícil digestió, i, per tant, de baixa qualitat nutritiva.

No s'utilitza en preparats alimentaris de consum humà; el seu ús queda limitat als pinsos per consum animal.

També s'utilitza fraudulentament per adulterar farines de carn o de peix.

La farina de plomes és identificable microscòpicament.

MATERIAL

Microscopi i accessoris per microscopia.

REACTIUS

Lactofenol (mesclar 20 grams d'àcid fènic, 10 grams d'àcid làctic, 20 grams de glicerina i 10 grams d'aigua destil·lada, tots el productes qualitat microscopia).

METODOLOGIA

- 1.- Posar 2 gotes de lactofenol en un porta i escampar-hi, deixant-ho caure amb l'ajut d'una espàtula vibratòria una petitíssima quantitat de mostra finament polvoritzada.
- 2.- Tapar amb el "cubre" i observar en el microscopi a 200-400 augments; la presència de plomes es manifesta per la visualització de petites estructures en forma de "canya de bambú".

Qüestionari 20.1.- Farina de plomes (microscopia)

- 1.- Fer l'esquema gràfic del procediment analític.
- 2.- Confeccionar el corresponent "butlletí d'anàlisi".