

IDENTIFICACIÓN DE ALMIDÓN

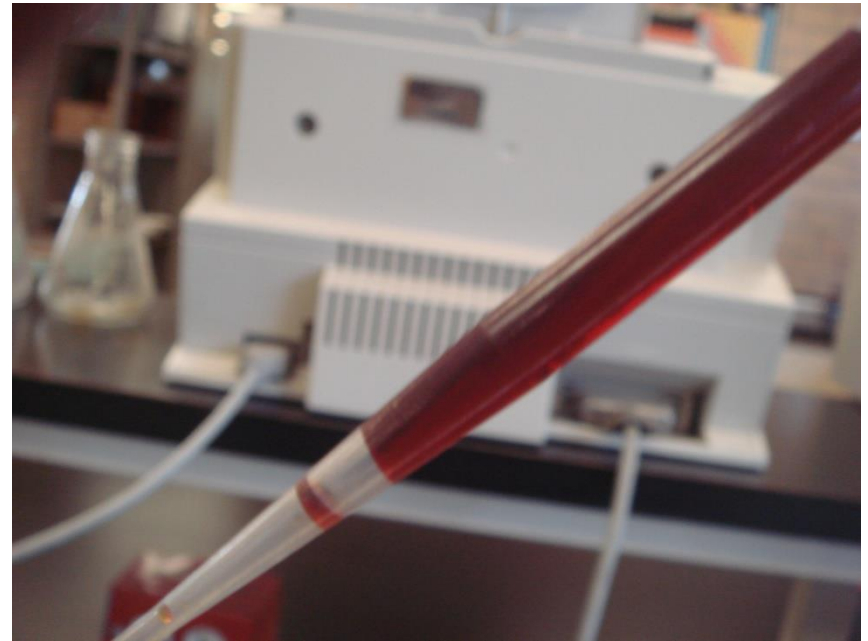
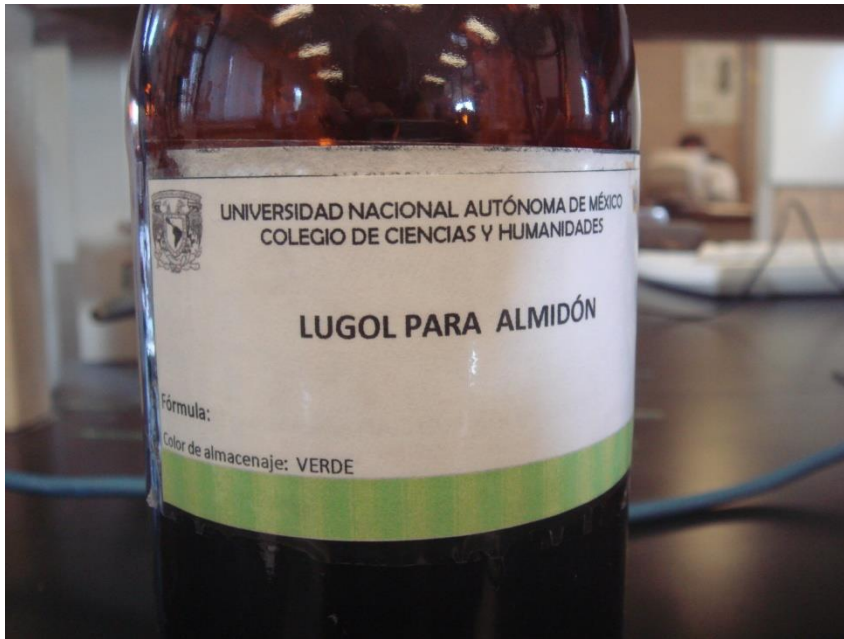
(el almidón es un polisacárido)



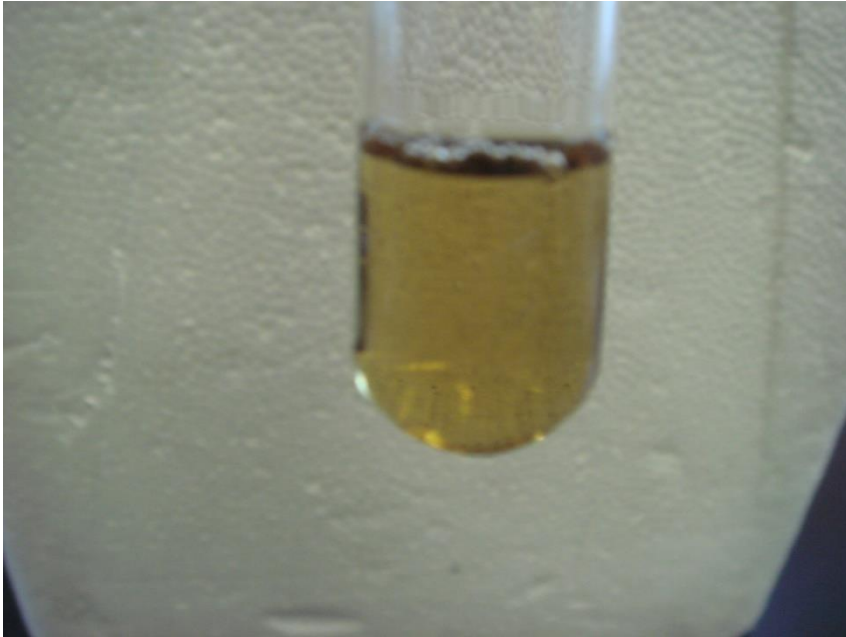
Para identificar el almidón se utiliza un reactivo llamado Lugol

El lugol se prepara al disolver Yodo en una disolución de yoduro de potasio

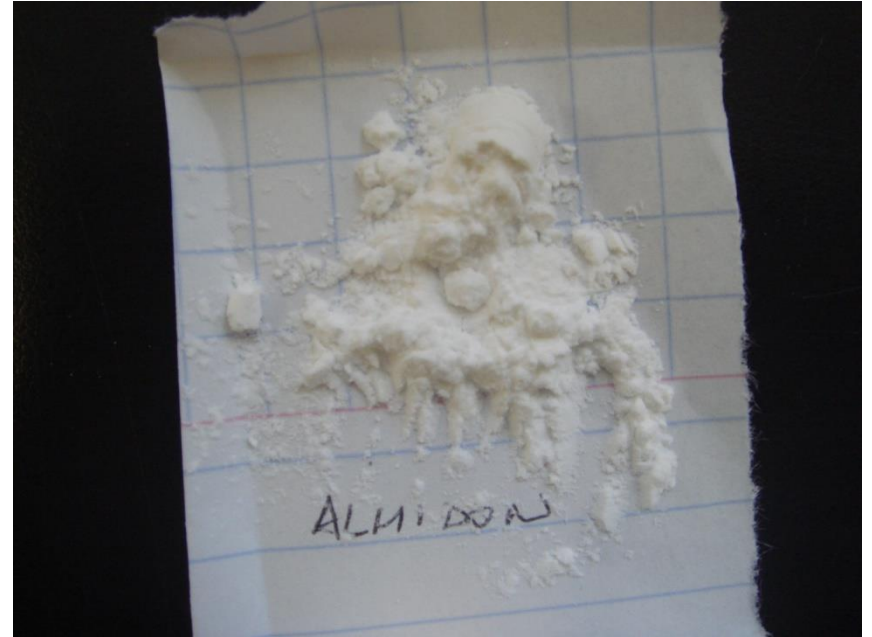
El lugol tiene un color ambar que dependiendo de la concentración va del amarillo al rojo



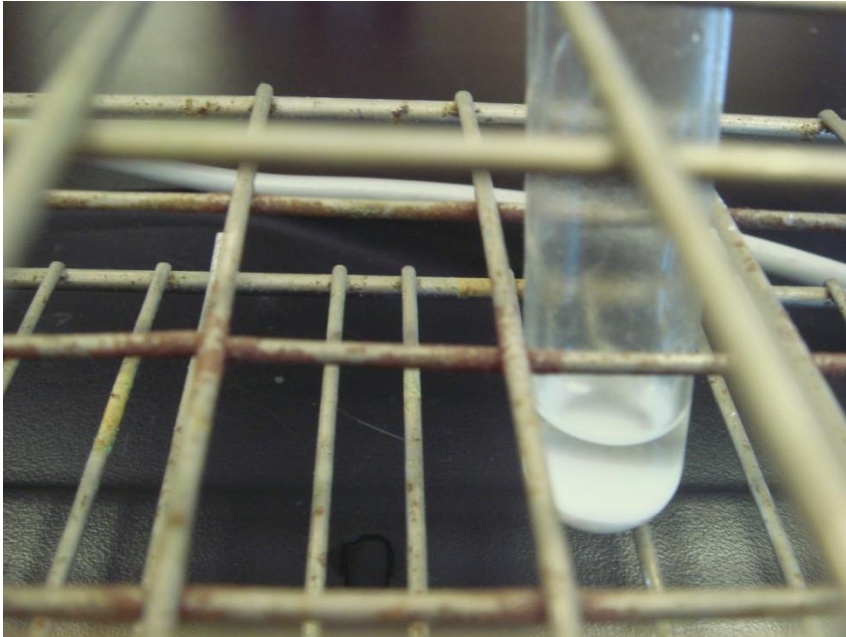
El lugol en solución diluida da un color amarillo



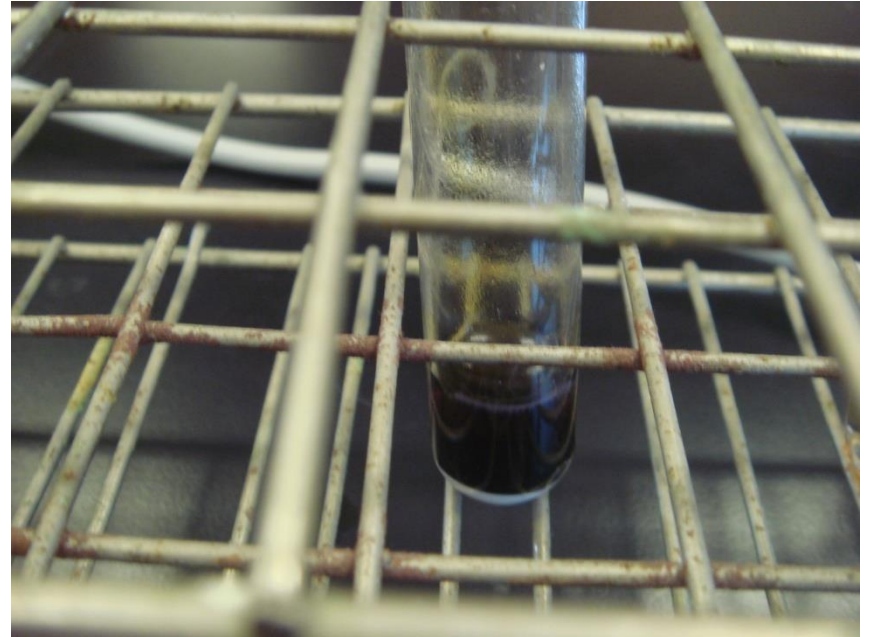
El almidón es un polvo de color blanco.



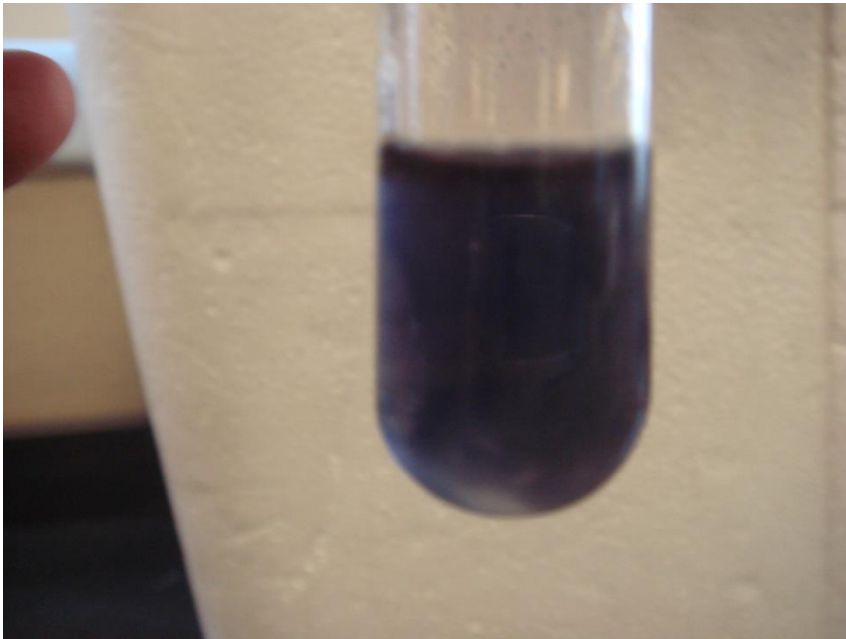
El almidón es insoluble en agua fría



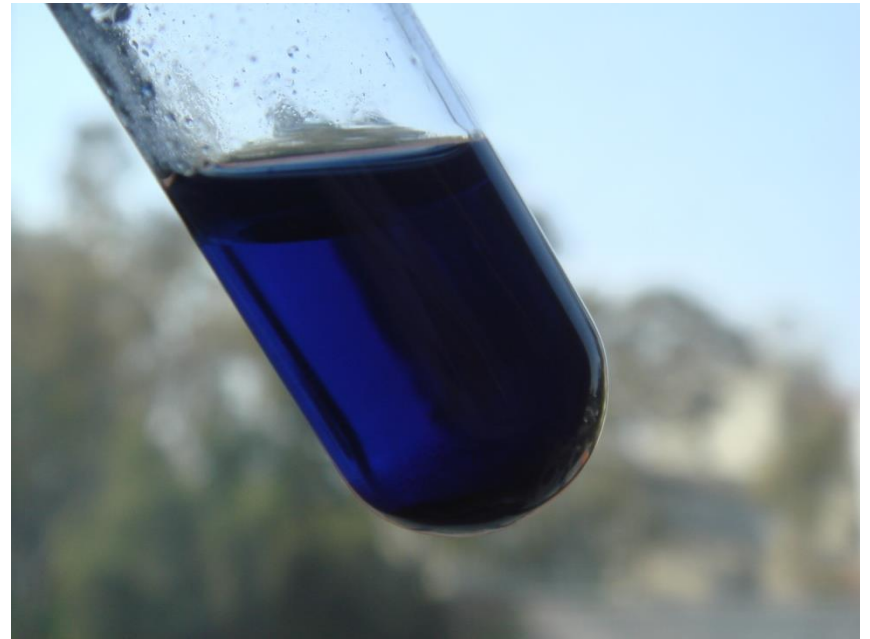
Al agregar el lugol a la solución de almidón da un color azul o morado



Este color corresponde a una disolución con mas lugol



Este color corresponde a una disolución de almidón menos concentrada con menos lugol



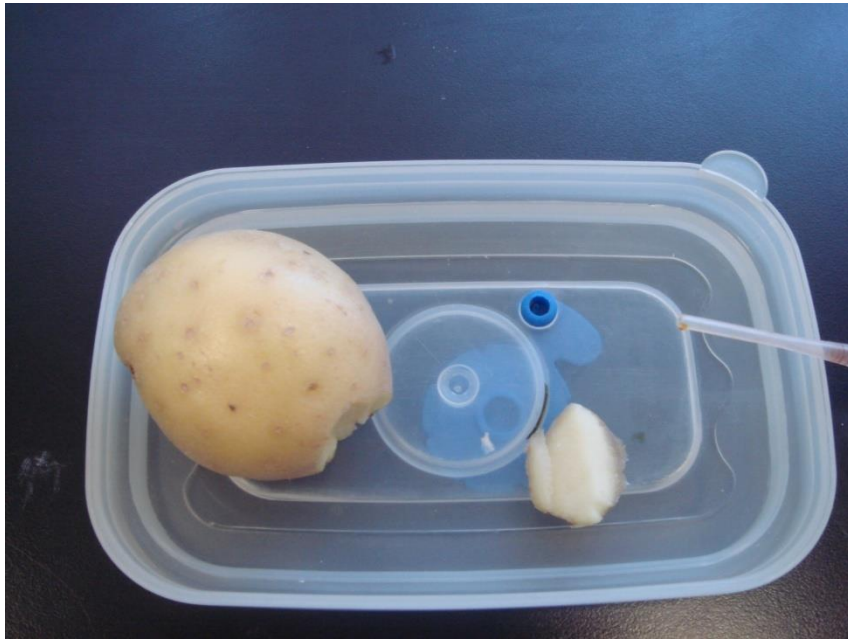
Aquí tenemos jícama



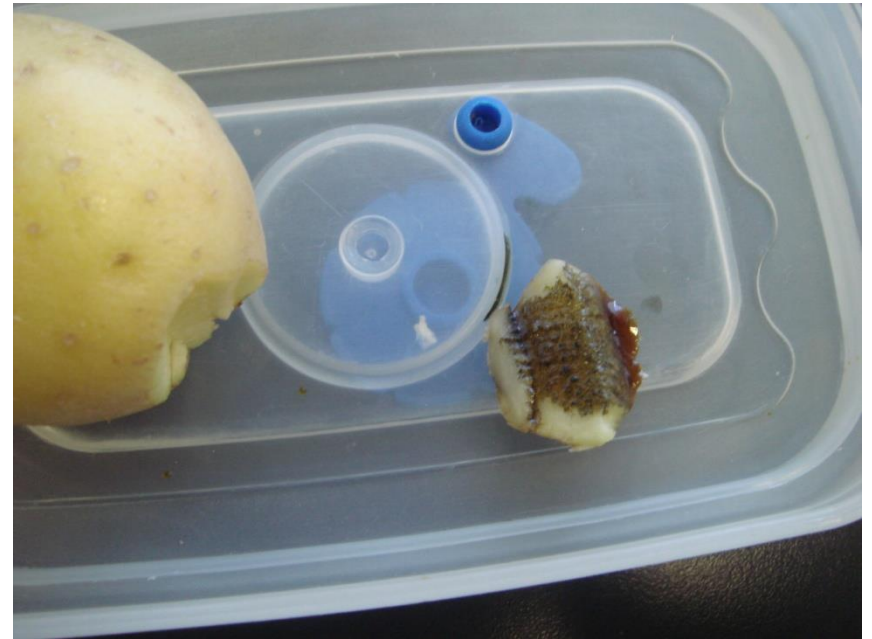
Al agregar lugol da positiva la prueba de almidón



Aquí tenemos papa



Al agregar lugol da positiva la prueba de almidón



**LA JÍCAMA Y LA PAPA SON
ALIMENTOS RICOS EN ALMIDÓN**

ELABORADO POR:

SUSANA RAMÍREZ RUIZ ESPARZA Y JOSÉ ALFREDO MARTÍNEZ ARRONTE