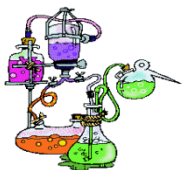


IDENTIFICACIÓN DE GRASAS



ACTIVIDAD ¿Cómo identificar experimentalmente la presencia de grasas en alimentos?

Introducción

Las grasas, en general, son insolubles en agua, se disuelven en disolventes no polares y funden a temperaturas arriba de los 37°C y por debajo del punto de ebullición del agua.

Objetivo: Identificar, de manera experimental, la presencia de grasas en diversos alimentos.

Para realizar esta actividad necesitas contar con:

- Alimentos de origen animal y vegetal (carne molida, queso, nueces, crema de cacahuate, aguacate, manzana, aceite comestible, leche, etc.)
- Papel estraza (blanco o café)
- Agua destilada y etanol
- Una lámpara o foco
- Material de laboratorio: tubos de ensayo, gradilla, pinzas para tubo, gotero, mortero
- Bata para proteger tu ropa



papel estraza



foco o lámpara



Si un alimentos es sólido (carne, queso, nuez, etcétera), antes de realizar las pruebas será necesario que los muelas en un mortero.

Para identificar grasas se pueden realizar dos tipos de pruebas:

1. Mancha traslúcida:

- Si el alimento es sólido frótalo sobre un papel estraza; o bien, si es líquido deposita unas gotas sobre un papel estraza
- Deja secar las manchas y mira a trasluz con apoyo de un foco o lámpara
- Si aparece una mancha traslúcida significa que hay presencia de grasas en el alimento

2. Prueba con etanol

- Si el alimento es sólido coloca en un tubo de ensayo una pequeña porción molida , añade 2 mL de etanol y agita vigorosamente por unos segundos. Deja reposar la mezcla hasta que sedimenten los sólidos. Decanta el líquido en otro tubo de ensayo y agrega 2 mL de agua destilada. Si aparece un precipitado blanco significa que el alimento contiene grasas.
- Si el alimento es líquido coloca en un tubo 2 mL de este y agrega 5 gotas de etanol. Agita vigorosamente por unos segundos. Si aparece un precipitado blanco esto indica la presencia de los ácidos grasos.