

Riconoscimento dei carboidrati complessi (amido)

Lo zucchero da cucina, l'amido delle patate, la cellulosa delle piante, il glicogeno degli animali, sono tutti carboidrati, biomolecole costituite da carbonio, idrogeno e ossigeno. In questa esperienza vedremo come evidenziare la presenza di alcuni tipi di carboidrati.

Durata: 1 ora

Scopo:

Evidenziare la presenza o l'assenza di carboidrati complessi (amido)

Il Reattivo di Lugol vira dal bruno-giallo al blu scuro, in presenza di amido in soluzione

Materiale:

1. H₂O 2. Amido di Patata (al 2%) 3. Soluzione di Glucosio (al 6%) 4. Soluzione di Saccarosio (al 6%) 5. Succo di cipolla. 6. Succo di patata. 7. Latte 8. Reattivo di Lugol

Procedimento

L'esperimento prevede:

1. Porre 2 ml di ogni campione in una delle 7 provette
2. Aggiungere 3 gocce di Lugol.
3. Osservare.