

RECONOCIMIENTO DE LA PRESENCIA DE ALMIDÓN EN EL FRUTO DE MAIZ

El grano de maíz no es una semilla. Es un fruto seco que contiene una semilla muy pegada a la pared del fruto. El fruto no se abre.

Moliendo el grano se obtiene una harina llamada maizena. En América del Sur con la maizena hacen las arepas.



Las arepas se cuecen en la sartén con un poco de aceite. Luego se abren en dos y se rellenan.



Objetivo

- Reconocer la presencia de almidón mediante la reacción con la solución yodo-yodurada de Lugol. El Lugol es una solución de KI y yodo metálico. El yodo colorea de azul el almidón rico en amilosa.

Método

- Echa, con la pipeta, 2 mL de agua en el tubo nº1 y 2 mL de gel de almidón en el tubo nº2 y 3.
- Añade a los tubos 1 y 2 una o dos gotas de Lugol.
- Añade asimismo una o dos gotas de Lugol a cada uno de los órganos colocados en un cristal de reloj.
- Anota los resultados y extrae conclusiones usando la tabla siguiente.

Resultados

Numero del tubo	Resultado	conclusiones
1		
2		
3		
Grano		

Cual puede ser la función del almidón en el grano?

Fiche Laboratoire

MARTINEZ	Date :	Salle :	Niveau : esp-svt
Description succincte : mise en évidence de l'amidon dans le grain de maïs et la maizena			
paillasse prof			
1 épi de maïs frais (stade laiteux pâteux)			
Par élève			
3 tubes à essai			
1 compte goutte d'eau iodée			
6 mL d'empois de maizena			
1 verre de montre			
1 scalpel moulé			