

Determinación de glúcidos en diferentes alimentos

Preparación previa

- Numerar os 9 tubos de ensaio con números do 1 ó 9.
- Engadir 3 mL de zume de uva nos tubos 1, 2 e 3.
- Enxaugar a pipeta con auga.
- Engadir 3 mL de extracto de remolacha nos tubos 4, 5 e 6.
- Enxaugar a pipeta con auga.
- Engadir 3 mL de auga de arroz nos tubos 7, 8 e 9.
- Enxaugar a pipeta con auga.



Experimento I

Detección de azúcares reductores (glicosa)

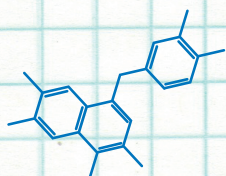
- Engadir 1 mL de reactivo de Fehling A ós tubos 1, 4 e 7.
- Enxaugar a pipeta con auga.
- Engadir 1 mL de reactivo de Fehling B sobre os mesmos tubos 1, 4 e 7 e mesturar por inversión.
- Quentar estes tres tubos á chama dun acendedor de alcol ata a ebulición.

COIDADADO!: mantén a boca do tubo non dirixida cara ningúna porque se a ebulición é intensa poderían producirse salpicaduras de líquido moi quente.

- Observar o resultado (toma fotografías se o consideras oportuno)

** Cor azul → Reacción negativa*

** Cor vermello-tella → Reacción positiva*



Experimento 2

Detección de azúcares non redutores (sacarosa)

- Engadir 5-6 gotas de ácido clorhídrico ó 10% nos tubos 2, 5 e 8.
- Quentar estes tres tubos á chama dun acendedor de alcol durante 2 minutos.
- Deixar enfriar o tempo necesario ata que poidas manter o tubo rodeado coa man sen queimarte.
- Engadir 1 mL de reactivo de Fehling A ós tubos 2, 5 e 8.
- Enxaugar a pipeta con auga.
- Engadir 1 mL de reactivo de Fehling B ós tubos 2, 5 e 8 e mesturar por inversión.
- Quentar estes tres tubos á chama dun acendedor de alcol ata a ebulición.
- Observar o resultado (toma fotografías se o consideras oportuno).

** Cor azul → Reacción negativa*

** Cor vermello-tella → Reacción positiva*



Experimento 3

Detección de polisacáridos (amidón)

- Engadir 2 gotas de Lugol ós tubos 3, 6 e 9 e mesturar por inversión.
- Observar os resultados.

** Cor azul intenso-violeta → Reacción positiva*

** Sen cambio de cor → Reacción negativa*

