

## IDENTIFICACIÓN DE NUTRIENTES

### MATERIALES

- Tubo de ensayo
- Zumo de uva
- Reactivo de Fehling A
- Una patata
- Lugol o solución yodada
- Una hoja de papel
- Aceite
- Una clara de huevo
- Ácido nítrico

### 1. RECONOCIMIENTO DE GLÚCIDOS

- a) Glúcidos sencillos: En un tubo de ensayo que contiene zumo de uva, añadimos unas gotas de reactivo de Fehling. Este es un reactivo de color azul pálido que forma, con algunos glúcidos de sabor dulce, un precipitado de color rojo ladrillo al calentarlos.
- b) Glúcidos complejos (almidón): Cortamos por la mitad una patata, alimento muy rico en almidón, y la ponemos en contacto con unas gotas de lugol, o solución de yodo. Este reactivo de color amarillento, se tiñe de color azul oscuro en presencia de almidón.

### 2. RECONOCIMIENTO DE LÍPIDOS

Sobre un papel dejamos caer unas gotas de aceite o lo frotamos con un trozo de tocino o manteca de cerdo. En presencia de lípidos, el papel se vuelve translúcido y la mancha no desaparece aunque la dejemos secar.

### 3. RECONOCIMIENTO DE PROTEÍNAS

Añadimos unas gotas de ácido nítrico a una clara de huevo. Como este alimento es rico en proteínas, se forma un precipitado blanco que cambia a color amarillo al calentarlo.

## ACTIVIDADES

1. Si dispones en el laboratorio de almidón y glucosa, ¿cómo podrías reconocer cuál de ellos es la glucosa?
2. Completa la siguiente tabla indicando si la prueba daría positivo o negativo.

	Fehling	Lugol	Mancha	Ácido nítrico
Leche				
Aceite				
Pan				