

RECONOCIMIENTO DE LA VITAMINA C

MATERIALES:

- a) Solución de indofenol: 0,5 g de indofenol e un poco de alcohol etílico. Diluir hasta 500 ml con agua destilada.
- b) Probeta
- c) Cuatro tubos de ensayo
- d) Zumo de manzana (número 1)
- e) Zumo de uva (número 2)
- f) Zumo de limón (número 3)
- g) Zumo de pomelo (número 4)
- h) Cuentagotas

PROCEDIMIENTO:

- Vierte 5 ml de solución de indofenol en cada uno de los tubos de ensayo, previamente rotulados con los números 1,2,3 y 4.
- Añade zumo de manzana gota a gota, al primer tubo de ensayo, hasta que el indofenol pierda su color. Anota el número de gotas que añadiste.
- Repite la operación anterior con los tres zumos restantes y los tubos 2,3 y 4. Anota en cada caso las gotas de zumo que añadiste para que el indofenol perdiera su color

NOTA: El indofenol es un líquido azul que pierde color en presencia de la vitamina C. A mayor cantidad de vitamina C en el zumo, menor cantidad de éste será necesaria para lograr la pérdida de color.

CUESTIONES:

- a) ¿Varía la cantidad de vitamina C en los zumos de fruta?
- b) ¿Qué zumo contiene más vitamina C?
- c) ¿Qué zumo contiene menos vitamina C?