

Reconeixement de midó als aliments

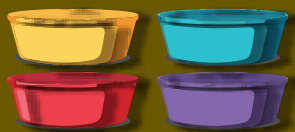
Ciència per a tothom

Material



- Povidona o polividona iodada de qualsevol marca comercial (Betadine®, Curadona®, Topionic®, o d'una altra)
- Bocins d'aliments: poma, patata, pa, plàtan... (tot allò que vulgueu)
- Platets per posar-hi els aliments

Explicació



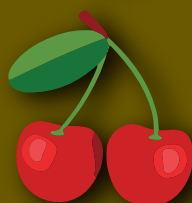
El midó és una molècula molt grossa que està formada per moltes glucoses unides entre si; és un polisacàrid. Està constituït per dues estructures: l'amilosa (té una estructura helicoidal i pot arribar a tenir 300 glucoses) i l'amilopectina (té un estructura ramificada i pot arribar a tenir 3000 glucoses).

El midó es troba a les cèl·lules vegetals, i té una funció de reserva d'energia. Es diu que el midó és el polisacàrid de reserva energètica vegetal. Molts aliments d'origen vegetal contenen midó i forma part de la nostra dieta. Per nosaltres, és un nutrient que ens aporta glucoses i, per tant, energia.

La povidona conté iode. El iode entra a l'hèlix de l'amilosa i dona una coloració blau fosca, violeta, i pot arribar a quasi negre. Com més midó tingui, més intensitat de color. Si un aliment no conté midó, no tornarà d'aquest color blau lil·lós.

Procediment

1. Posam cada aliment en un platet



2. Abocam 2 o 3 gotes de povidona damunt cada aliment



3. Observam el color que hi apareix



4. Què ha passat? Per què ha tornat d'aquest color?



COMPROMESA
AMB L'AGENDA 2030



PortUIB

Programa d'orientació i transició a la Universitat

Vicerectorat
d'Estudiants

GOIB CONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
POLÍTICA UNIVERSITÀRIA
I RECERCA

seras.uib.cat