**2.- PRINCIPIS IMMEDIATS. ELS SUCRES. IDENTIFICACIÓ DEL MIDÓ.**

1. **Objectius:**

Observar la presència o absència de midó a diferents aliments.

1. **Material:**

Aliments d'origen vegetal (Arròs, fruita, patates, pasta, pa), reactiu de Lugol, morter, vidre de rellotge, bisturí, vas de precipitats de 250 ml, espàtula.

1. **Procediment:**
	1. Amb el bisturí es talla a trossos de la grandària d'una ungla l'aliment a analitzar. Si ve presentat en grans d'una grandària semblant a una ungla no cal aquest pas.
	2. Es tritura al morter els trossos de l'aliment. Si l'aliment ve presentat en forma de grans petits o pols , no cal aquest pas.
	3. Munteu un muntatge per a foc. **Atenció si hi ha companys vostres treballant amb productes inflamables no podeu utilitzar un muntatge per a foc, llavors heu d’escalfar amb una manta tèrmica!**
	4. Sobre el muntatge per a foc, es couen els trossos en 40 ml d'aigua a un vas de precipitats durant 5 minuts.
	5. Deixeu refredar fins què pugui agafar amb els dits.
	6. Amb l'espàtula agafeu una miqueta de l'aliment cuit i el poseu a sobre d'un vidre de rellotge.
	7. Deixeu caure unes gotes del reactiu de Lugol sobre l'aliment dipositat al vidre de rellotge.
	8. Observeu si hi ha cap canvi de color, i anoteu el resultat.
	9. Torneu a repetir des de l'apartat , amb un altre dels aliments proposats fins què s'esgotin els aliments què us ha proposat el professor.
2. **Qüestions:**
	1. Busca a la bibliografia el paper del mido als vegetals.
	2. Explica a partir del què has trobat perquè uns aliments donen positiu al mido i d'altres no.
	3. Busca a la bibliografia el procés de maduració dels fruits.
	4. Explica a partir del què has trobat perquè uns fruits pot donar positiu a una època i negatiu a un altra.
	5. Busca a la bilbiografia en què consisteix el reactiu de Lugol, i la seva diferència amb la tintura de Iode.
	6. Busca a la bibliografia la formació del complex de mido amb iode.
	7. Explica, a partir del què has trobat en què consisteix la reacció positiva al midó.