

DETERMINACIÓN DE ALMIDÓN EN DISTINTOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

¿ES FIABLE EL ETIQUETADO?

García, Estefanía; Díaz, Pablo; Cuadra, Marina; Lucas, Cristina.

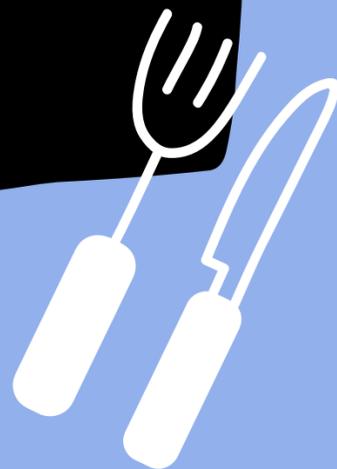
ÍNDICE

- Introducción
- Motivación
- Objetivos
- Materiales
- Resultados
- Conclusiones



MOTIVACIÓN

- Hay un alto consumo de productos cárnicos.
- Algunos productos de menor calidad pueden contener almidón.



- Esto llega a afectar en dietas con limitaciones de carbohidratos.



- Por lo tanto, hay que fijarse muy bien en las etiquetas de todos los productos consumidos a diario.

INTRODUCCIÓN

01

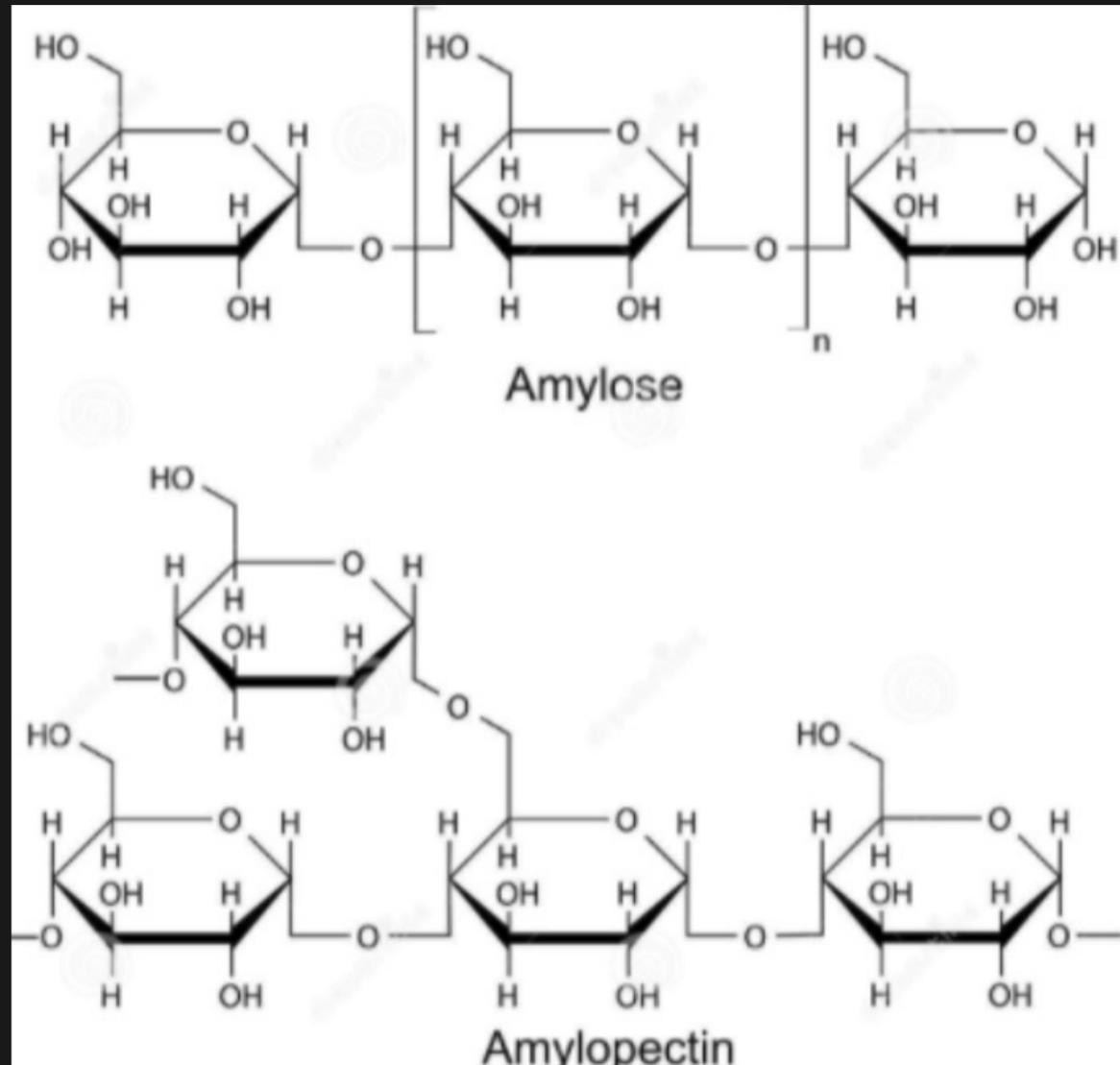
¿Qué es el almidón?

- Almidón: polímero de reserva energética en vegetales.

02

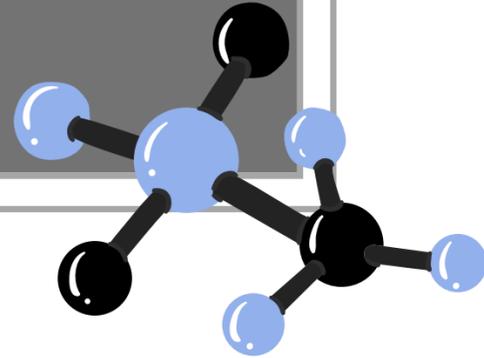
¿De qué se compone?

- Amilosa: 20-30%
- Amilopectina: 70-80%



OBJETIVOS

Conocer el papel del almidón



Testar un método casero al alcance de cualquiera



Comprobar la veracidad del producto en sus etiquetados



MATERIALES



MATERIALES DE LABORATORIO



- Vidrios de reloj, una pipeta, varilla, vaso de precipitado, matraz y balanza.



PRODUCTOS ALIMENTICIOS



- Distintos tipos de jamón york, pechuga de pavo, otros embutidos, pan y azúcar.

REACTIVOS



- Lugol (disolución de yodo y yoduro de potasio).



ARTÍCULOS Y NOTICIAS CIENTÍFICAS



PROCEDIMIENTO

Prueba del lugol en alimentos control.

**Prueba del lugol en distintos productos cárnicos.
Comparativa entre la etiqueta y la realidad.**

Relación de lo dicho en la etiqueta y sus precios.

¿CÓMO SE PREPARA EL LUGOL?



Lugol: disolución de agua, yodo y yoduro de potasio.

Hemos usado:

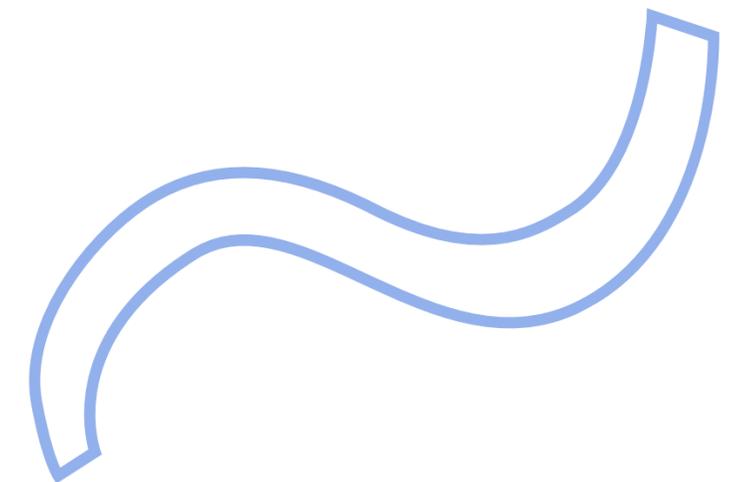
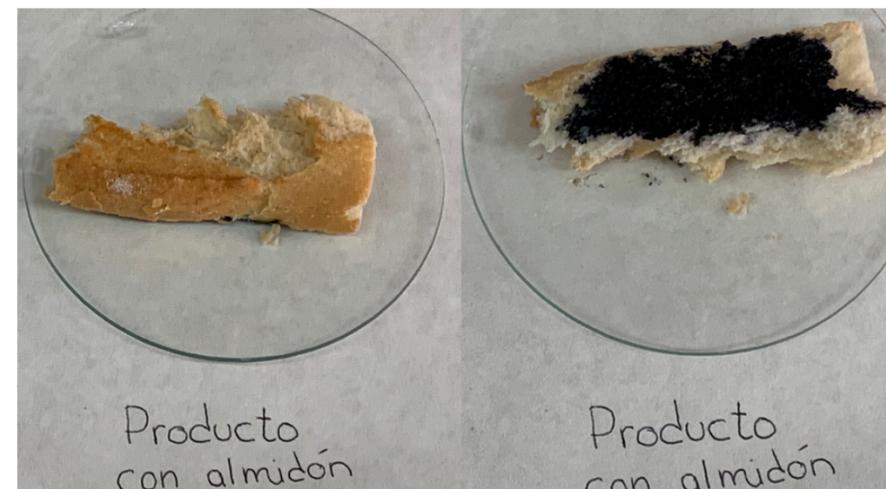
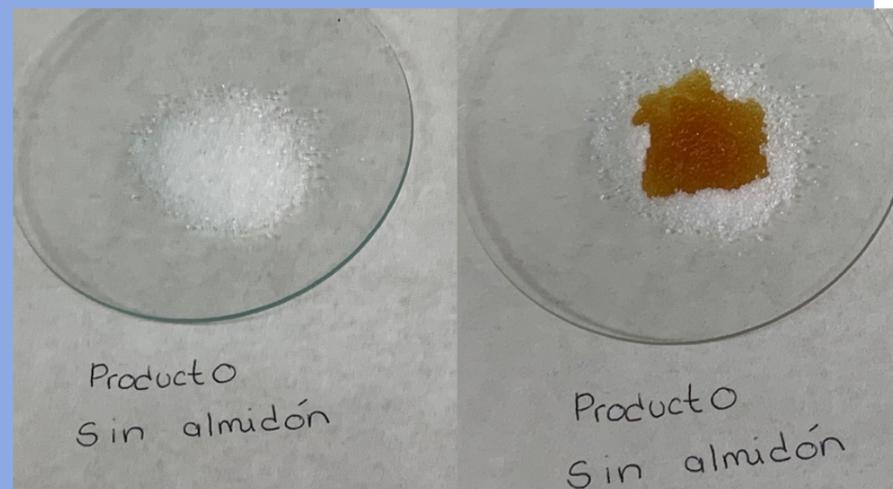
- **0,5g de yodo molecular (I_2)**
- **1g de yoduro potásico (KI)**
- **500ml de agua**

PRUEBA DEL LUGOL



EN PRIMER LUGAR

- Prueba de control para comprobar viabilidad.
- El lugol no es una reacción química sino física, ya que oscurece la cadena molecular del almidón.



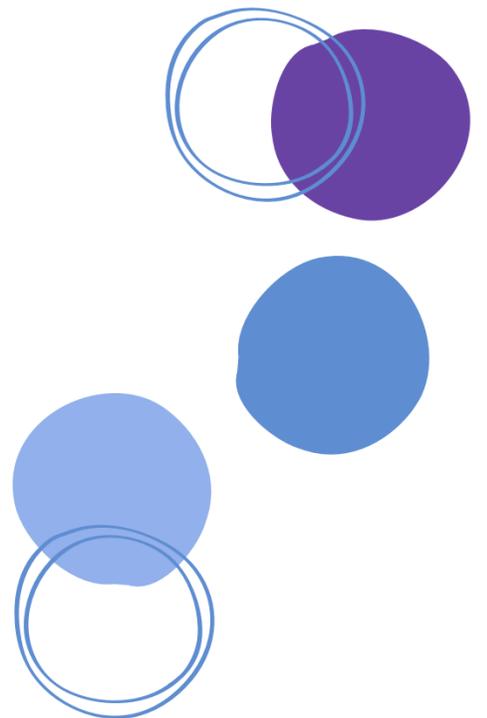
EN SEGUNDO LUGAR

- **Probar este reactivo en productos cárnicos.**
- **Clasificar por nombres para distinguir el producto testado.**



EN TERCER LUGAR

- **Comprobar las etiquetas de los productos para contrastar el resultado con el contenido o no de almidón.**



Jamón cocido de categoría extra (Hacendado)	NO contiene almidón o fécula de patata. (figura 4, anexo 1)	NEGATIVO en almidón o fécula de patata. (figura 5, anexo 1.)
Salchichas estilo viena con queso (Hacendado)	NO contiene almidón o fécula de patata. (figura 6, anexo 1)	NEGATIVO en almidón o fécula de patata. (figura 7, anexo 1)
Chopped (Hacendado)	SI contiene almidón o fécula de patata. (figura 8, anexo 1)	POSITIVO en almidón o fécula de patata. (figura 9, anexo 1)
Mortadela Siciliana (El Pozo)	SI contiene almidón o fécula de patata. (figura 10, anexo 1)	POSITIVO en almidón o fécula de patata. (figura 11, anexo 1)
Pechuga de Pavo (Campofrío)	NO contiene almidón o fécula de patata. (figura 14, anexo 1)	NEGATIVO en almidón o fécula de patata. (figura 15, anexo 1)
Pechuga de Pavo (Realvalle)	NO contiene almidón o fécula de patata. (figura 16, anexo 1)	NEGATIVO en almidón o fécula de patata. (figura 17, anexo 1)
Mortadela de Pavo (Hacendado)	SI contiene almidón o fécula de patata. (figura 12, anexo 1)	POSITIVO en almidón o fécula de patata. (figura 13, anexo 1)
Salchichón (Rolfo)	NO contiene almidón o fécula de patata. (figura 18, anexo 1)	NEGATIVO en almidón o fécula de patata. (figura 19, anexo 1)

RESULTADOS

- Al hacer el trabajo vemos que no hay ninguna incoherencia comparando los resultados con lo que viene en la etiqueta.

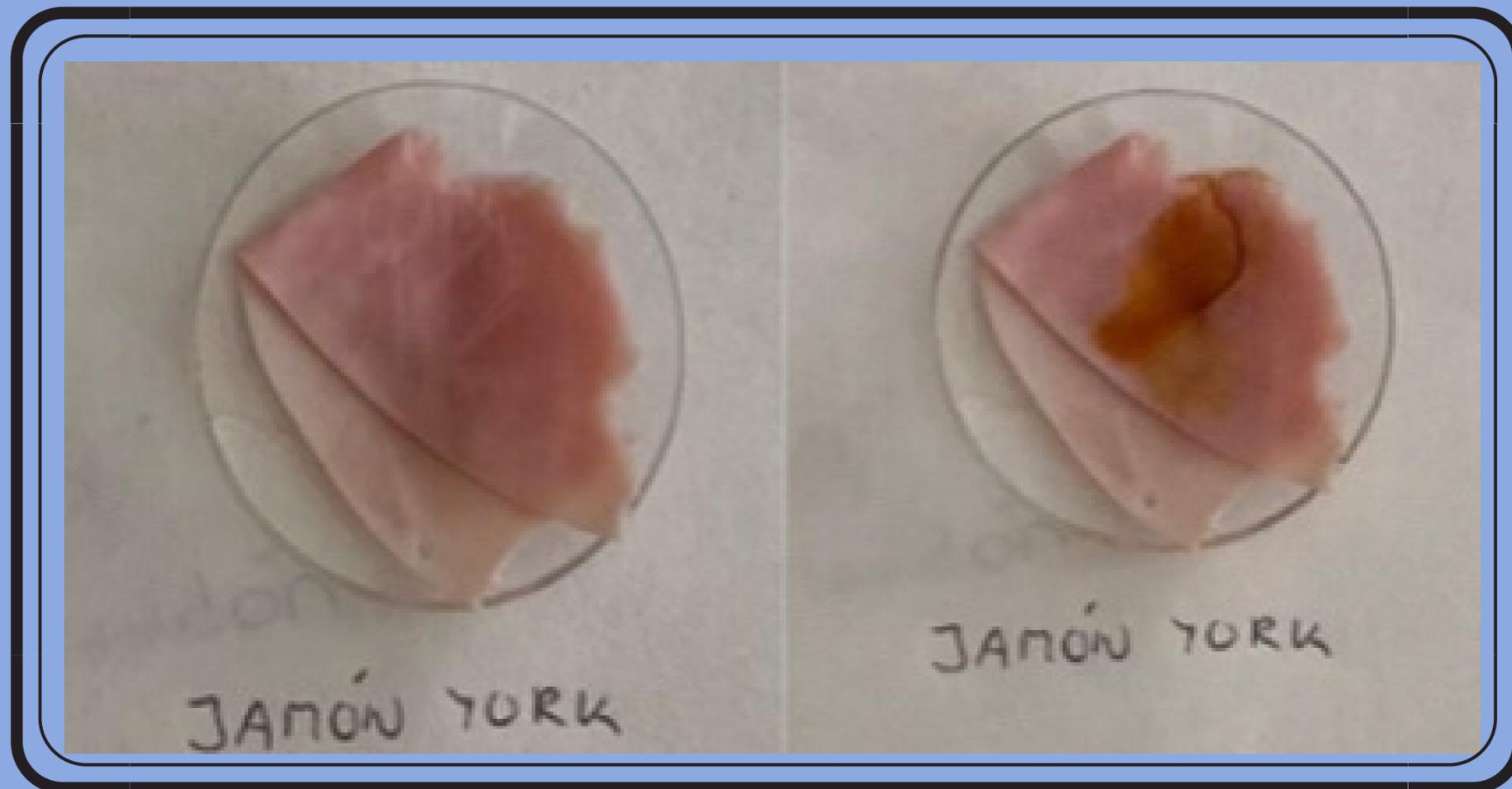
1

Contienen: chopped (Hacendado), mortadela Siciliana (El Pozo) y mortadela de Pavo (Hacendado).



2

No contienen: jamón cocido categoría extra (Hacendado), salchichas estilo viena con queso (Hacendado) y pechuga de Pavo (Campofrío).

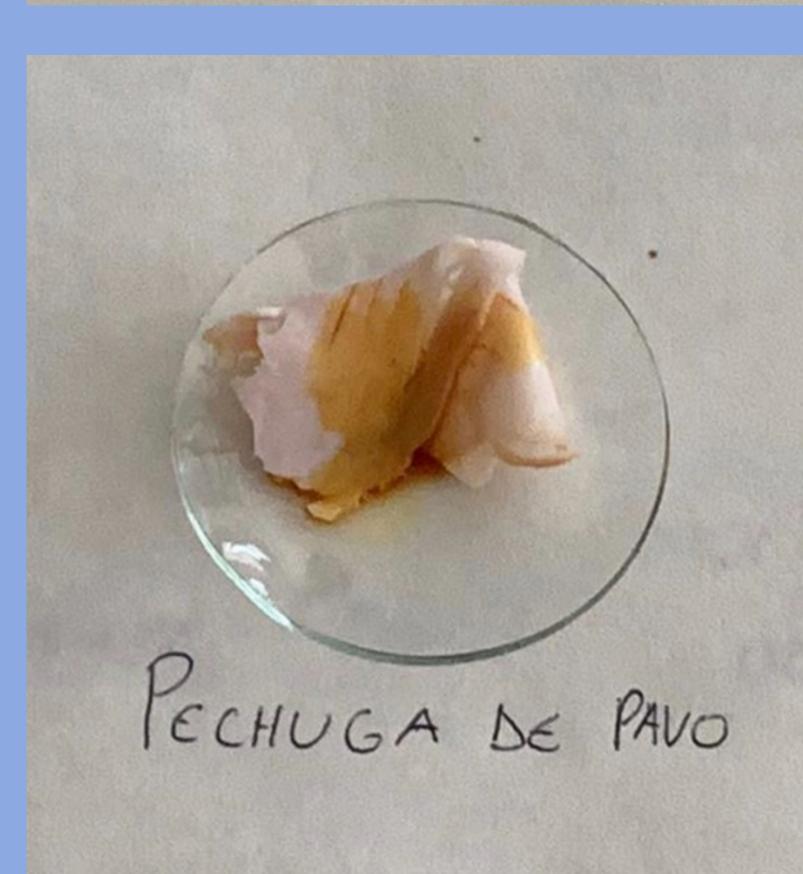
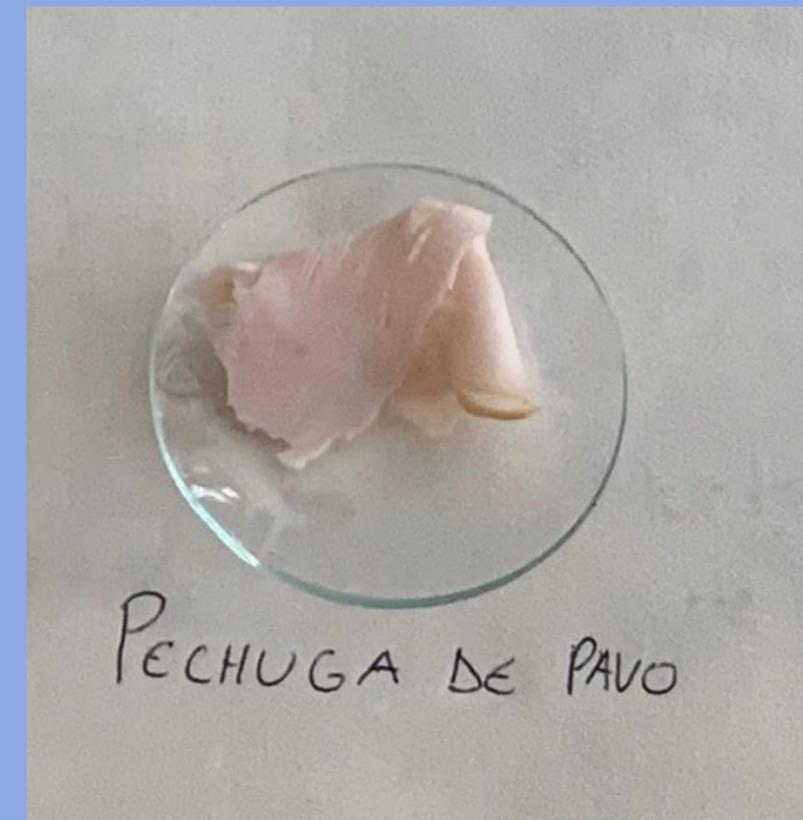


- En un estudio de **Eroski Consumer** se encontró que había **productos** que **no especificaban** su contenido en almidón.

Único producto comparado



- La **concordancia** de nuestros resultados con las **etiquetas** puede deberse a que las **marcas** son **más cuidadosas**.

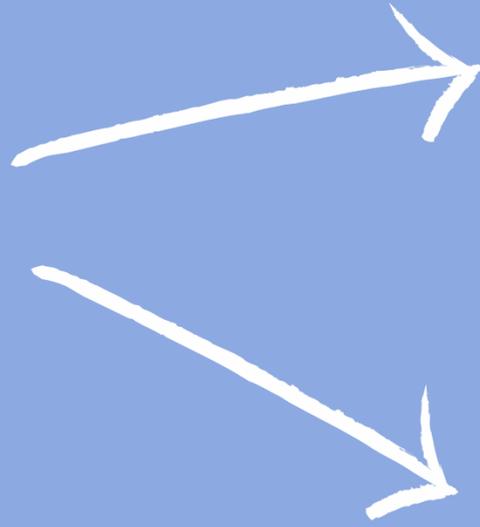


CONCLUSIONES



01

Almidón



Abaratar los **costes** de producción y venta al público.

Da **textura** y **consistencia** al alimento, dada su viscosidad media.

CONCLUSIONES

02

**Método
desarrollado**



Válido

**Resultados
coherentes** con lo
declarado en las
etiquetas.

**Método casero y
fácil.**

CONCLUSIONES



03

Nuestro estudio

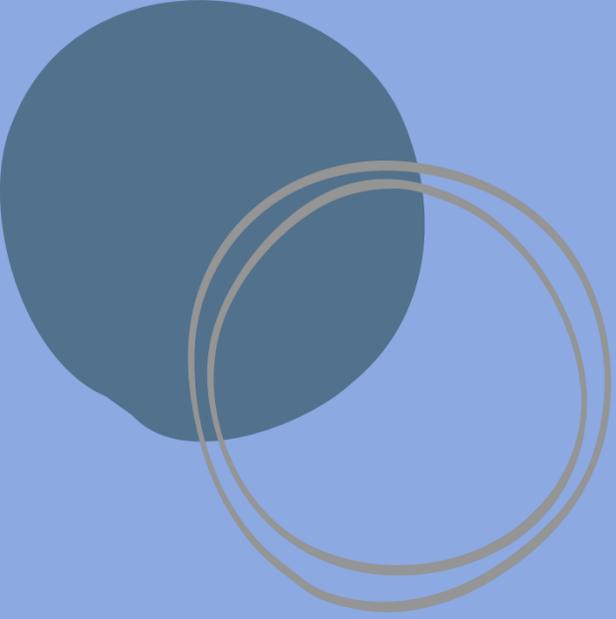
Correlación total
entre **lo declarado** en
las etiquetas y **lo**
hallado en la
experimentación.

Buena praxis.

**Falta de
sensibilidad.**

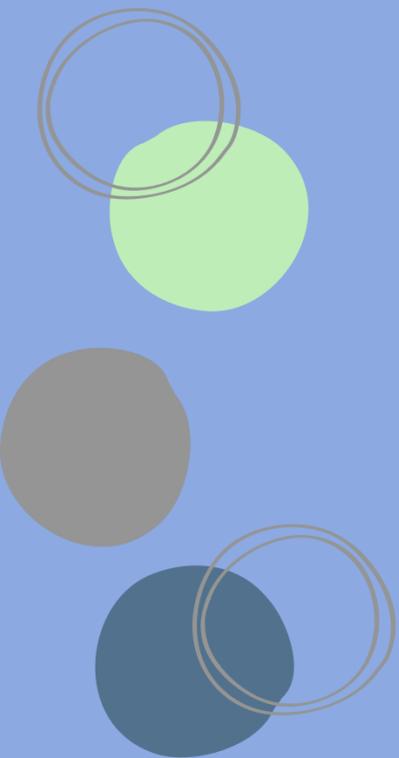
BIBLIOGRAFÍA





**Queremos hacer un
especial agradecimiento
a nuestra coordinadora**

Cintia Ruiz



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

ESPERAMOS QUE LES HAYA GUSTADO Y QUE A PARTIR DE AHORA CONOZCAN ALGO
MÁS DE LA ALIMENTACIÓN QUE LLEVAMOS DÍA A DÍA, YA QUE "BARRIGA VACÍA
CORAZÓN SIN ALEGRÍA Y SI LA COMIDA ES MALA PEOR TODAVÍA"

