

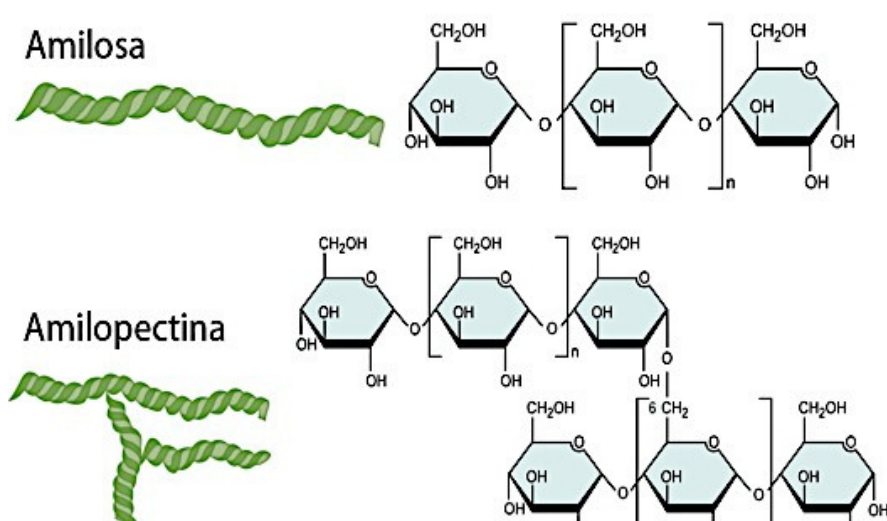
## "Determinación de almidón en distintos productos cárnicos. ¿Es fiable el etiquetado?"

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

### INTRODUCCIÓN

El almidón es un polímero de reserva energética en los vegetales.

Está compuesto por un 20-30% de amilosa y un 70-80% de amilopectina y es muy utilizado en alimentación por su bajo precio y su capacidad de texturizar alimentos.



### RESULTADOS

Al aplicar la prueba del lugol en estos alimentos comprobamos que no hay ninguna incoherencia con respecto a la información dada por el productor en la etiqueta del alimento, esto puede ser debido a dos cosas:

- Nuestro método no es lo suficientemente sensible para detectar un ínfimo contenido de almidón.
- Los productores informan al completo y con veracidad a los compradores de sus productos

PRODUCTO A COMPROBAR	INFO DE LA MARCA	RESULTADOS PRUEBA DEL LUGOL
Jamón cocido de categoría extra (Hacendado)	NO contiene almidón o fécula de patata.	NEGATIVO en almidón o fécula de patata.
Salchichas estilo viena con queso (Hacendado)	NO contiene almidón o fécula de patata.	NEGATIVO en almidón o fécula de patata.
Chopped (Hacendado)	SI contiene almidón o fécula de patata.	POSITIVO en almidón o fécula de patata.
Mortadela Siciliana (El Pozo)	SI contiene almidón o fécula de patata.	POSITIVO en almidón o fécula de patata.
Mortadela de Pavo (Hacendado)	SI contiene almidón o fécula de patata.	POSITIVO en almidón o fécula de patata.
Pechuga de Pavo (Campofrío)	NO contiene almidón o fécula de patata.	NEGATIVO en almidón o fécula de patata.
Pechuga de Pavo (Realvalle)	NO contiene almidón o fécula de patata.	NEGATIVO en almidón o fécula de patata.
Salchichón (Rolfo)	NO contiene almidón o fécula de patata.	NEGATIVO en almidón o fécula de patata.

### OBJETIVOS

- Conocer el papel del almidón.
- Testar un método casero.
- Comprobar la veracidad de los productores en sus etiquetados.

### MATERIALES

- Material de laboratorio.
- Productos cárnicos.
- Lugol (yodo, agua y yoduro potásico).

### METODOLOGÍA

1. Prueba del lugol en alimentos control.
2. Prueba del lugol en alimentos deseados.
3. Comparativa con la etiqueta y comprobación de la veracidad.

### CONCLUSIÓN

- El almidón influye en la calidad del producto.
- Nuestro método es cualitativo y se revela válido ante este experimento siendo además un método casero.
- Nuestra correlación total con los alimentos puede deberse a una buena praxis de las marcas.

### BIBLIOGRAFÍA



### AGRADECIMIENTOS

- A nuestra coordinadora Cintia Ruiz Ramírez