

PRÁCTICA	Reconocimiento de glúcidos
OBJETIVO	Determinar que glúcidos son reductores
MATERIAL	Tubos de ensayo, mechero, cazo, soporte para tubos de ensayo, pipeta, vaso medidor, probeta, varilla
DESCRIPCIÓN	Prepararemos disoluciones con un volumen de 100 mL de monosacáridos y disacáridos al 5%
REACTIVOS NECESARIOS	Fehling A, Fehling B, lugol.
PROCEDIMIENTO	<p>Ponemos a calentar un cazo con agua al baño maría.</p> <p>Para preparar las disoluciones, pesamos en la balanza 5 gramos del glúcido que vayamos a usar y medimos 100mL de agua destilada con la probeta; esto tiene que ser exacto, por lo que enrasamos con la pipeta.</p> <p>Vertemos el agua ya medida en el vaso, echamos los 5 gramos del glúcido y lo removemos bien con la varilla.</p> <p>Después, vertemos 3 mL de la disolución en nuestro tubo de ensayo, 1 mL de Fehling A y otro de Fehling B.</p> <p>Introducimos con ayuda de unas pinzas de madera el tubo de ensayo en el cazo y observamos.</p>
RESULTADO	El color resultante en la probeta es azul, debido a los reactivos. Al calentarlo, si es reductor, cambiará a color naranja.

GLÚCIDOS	PODER REDUCTOR
Maltosa	Sí
Lactosa	Sí
Azúcar de mesa	No
Almidón	No
Glucosa	

