

Determinazione della presenza di Amido (Saggio di Lugol)

Premessa:

Il Reattivo di Lugol vira dal bruno-giallo al blu scuro, in presenza di amido in soluzione, ed è stato il nucleo della seconda esperienza di laboratorio, successiva a quello del Reattivo di Benedict.

I campioni presi in considerazione sono stati:

1. H₂O
2. Amido di Patata (al 2%)
3. Soluzione di Glucosio (al 6%)
4. Soluzione di Saccarosio (al 6%)
5. Succo di cipolla.
6. Succo di patata.
7. Latte

Materiali: provette e porta-provette, pipette, Pasteur, spruzzetta.

Procedimento:

L'esperimento prevede:

1. Porre 2 ml di ogni campione in una delle 7 provette
2. Aggiungere 3 gocce di Lugol.
3. Osservare.

Risultati:

I risultati dell'esperienza sono evidenziati nella tabella seguente, in cui è segnalato il colore che la soluzione assume con l'aggiunta del reattivo di Lugol.

	Campione:	Con il reattivo di Lugol
1	<i>H₂O</i>	Arancio (-)
2	<i>Amido di Patata (al 2%)</i>	Bruno (+)
3	<i>Soluzione di Glucosio (al 6%)</i>	Arancio (-)
4	<i>Soluzione di Saccarosio (al 6%)</i>	Arancio (-)
5	<i>Succo di cipolla.</i>	Arancio (- ; + opaco)
6	<i>Succo di patata.</i>	Bruno (+)
7	<i>Latte</i>	Giallo (-)