

Determinazione dei Grassi Insaturi



Premessa:

Il *reagente* utilizzato per riconoscere la presenza o meno di grassi insaturi nei campioni presi in considerazione è il $KMnO_4$ (*permanganato di Potassio*).

Esso in soluzione con grassi insaturi, diventa:



E cambia colore.

I campioni presi in considerazione sono stati:

1. Olio di Oliva.
2. Olio di Semi.
3. Burro

Materiali: *provette e porta-provette, pipette, spatola, spruzzetta, parafilm.*

Procedimento:

L'esperimento prevede:

1. Prelevare 5 ml di H_2O .
2. Aggiungere 3 gocce di $KMnO_4$.
3. Aggiungere una piccola quantità (3-4 cc) dei campioni di olio e 1 spatolata di burro sciolto.
4. Chiudere la provetta con del parafilm.
5. Agitare la provetta.
6. Osservare dove scompare il colore rosa-violetto del $KMnO_4$.

Risultati:

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

	Campione:	Con il permanganato di Potassio
1	<i>H₂O</i>	rosa
2	<i>Olio di Oliva</i>	gialla
3	<i>Olio di Semi</i>	Rosa salmone
4	<i>Burro</i>	Rosa opaco