

¿SABES LO QUE COMES?

Durán Botello, Ángel; Hortet Cabañas, Pedro; Bolaño Alguacil, Álvaro; Janeiro Díaz, Manuel; Martín Callado, Ainara; Mora García, Raquel; Nuñez Palo, Abraham; Prieto García, Alejandro; Tejada Sánchez, Venus; González Nolasco, Nora María.

INTRODUCCIÓN

Partiendo de una sencilla práctica de laboratorio para la determinación del almidón mediante la reacción química del lugol en diferentes alimentos previamente seleccionados procedimos a investigar si alimentos procesados que son comprados habitualmente en la lista de la compra tenían almidón y si era identificado por la población en sus ingredientes.

Para ello, se realizó una encuesta para comprobar el conocimiento que tienen las personas acerca de los ingredientes que ingieren cuando toman alimentos procesados.

MATERIAL Y MÉTODOS

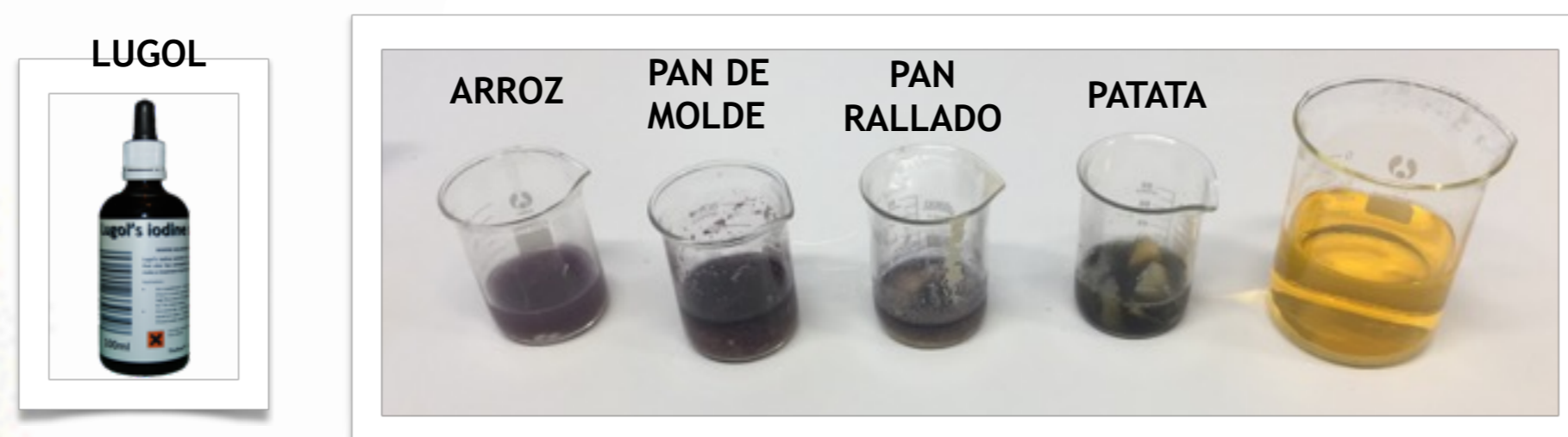
La prueba del lugol, una solución de yodo disuelto en una solución acuosa de yoduro de potasio es una reacción química usada para determinar la presencia de almidón u otros polisacáridos y obteniendo como resultado un color púrpura intenso.

Para ello se realizó la reacción química en cuatro alimentos cotidianos, de izquierda a derecha, arroz, pan de molde, pan rallado y patata, siendo previamente triturados y diluidos en agua.



RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para comparar resultados se realizó una disolución control de Lugol en agua para observar la diferencia de coloración pudiendo visualizar claramente resultados positivos en todos ellos.

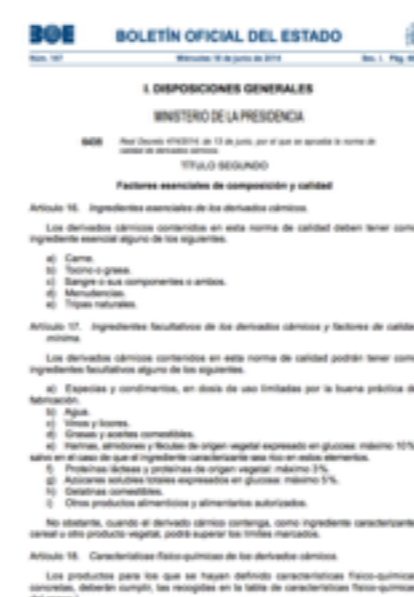


Según la opinión pública, cuando comemos un bocadillo de fiambre estamos tomando proteínas mayormente, sin embargo, quisimos demostrar que los fiambres contienen también almidón. Para ello, repetimos la reacción con cuatro muestras de productos que los alumnos trajeron de sus hogares.

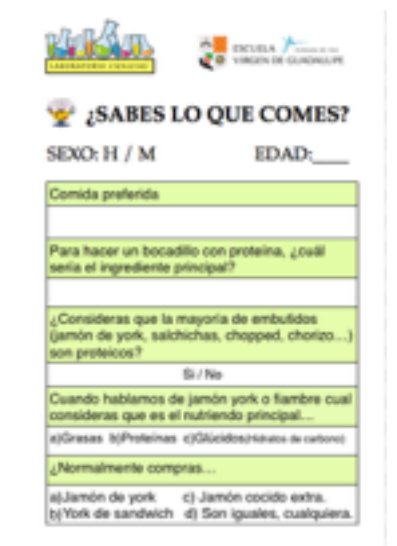


Como se puede observar en la imagen anterior, de los productos que fueron sometidos a la reacción de Lugol, dos de ellos tuvieron reacción positiva, contenían almidón en su composición.

En el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, indican que puede aquellos derivados que contengan almidón pasarán a tener la denominación en su etiquetado de "fiambre de", siendo así en nuestros dos resultados positivos.

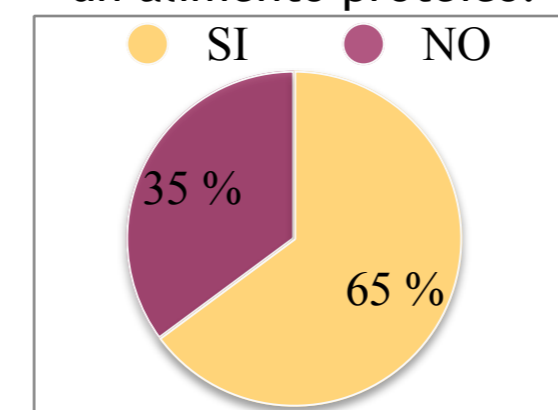


Para determinar el conocimiento de la población sobre el producto que compran en los supermercado se procedió a realizar una encuesta, siendo el rango de edad de los encuestados entre 16 a 87 años.

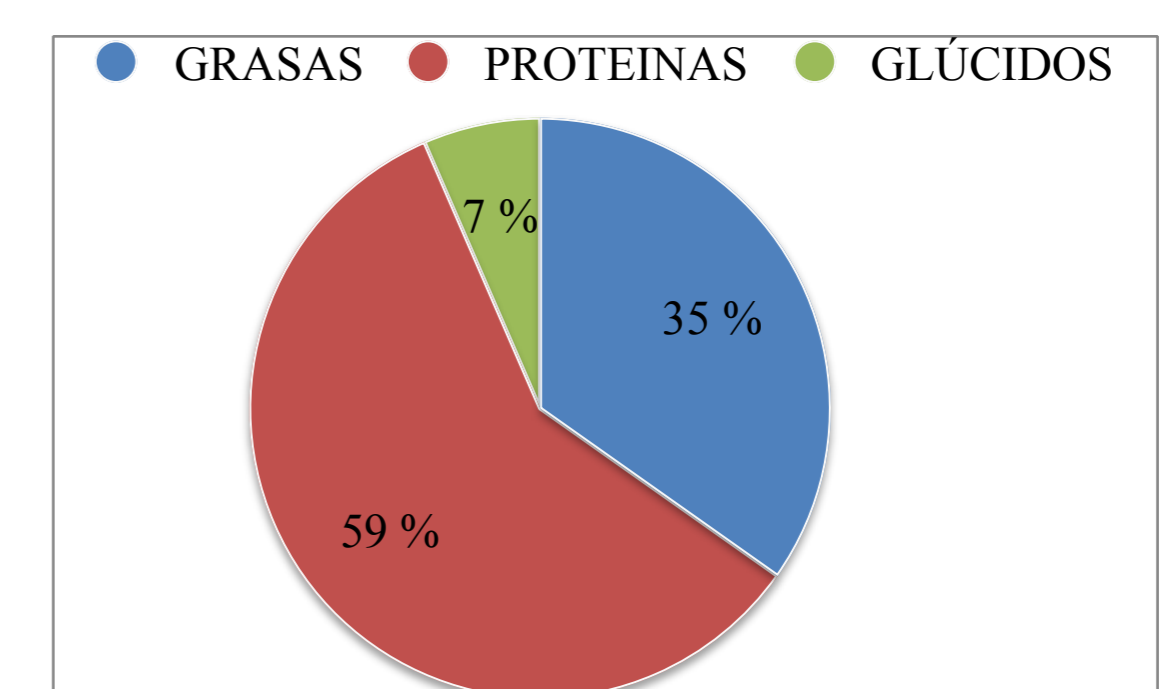


De este estudio obtuvimos los siguientes resultados

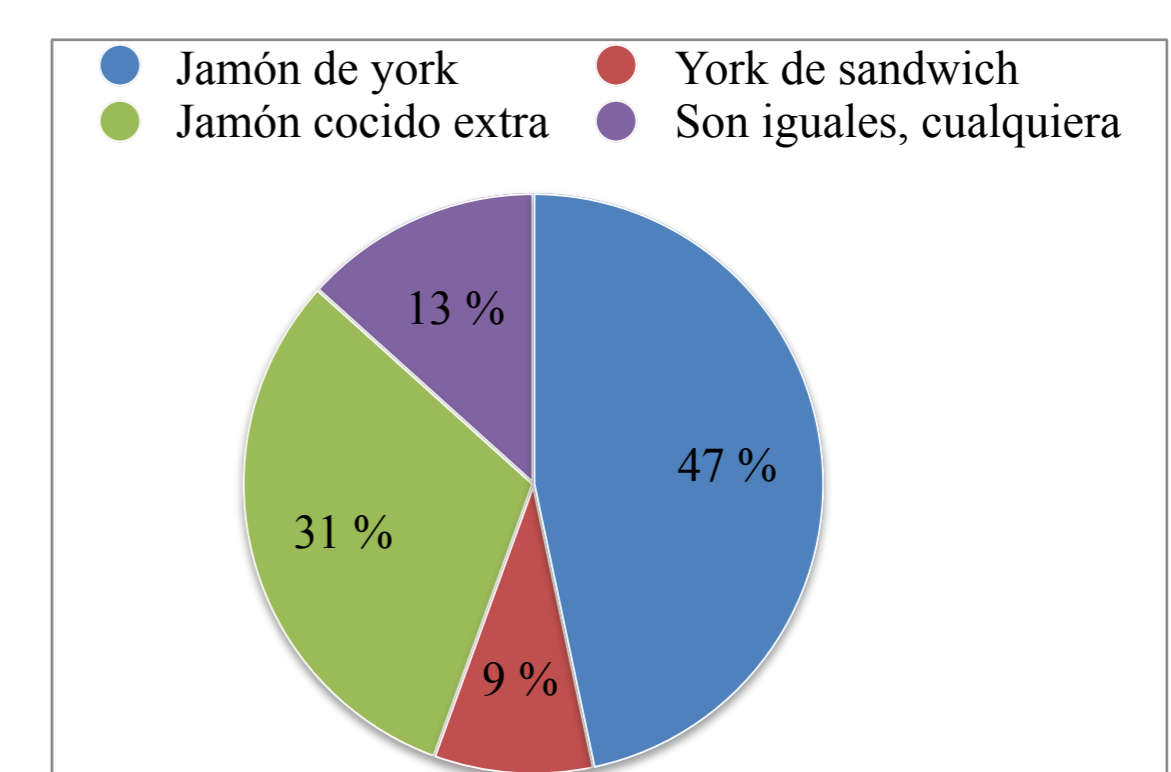
¿Consideras al fiambre un alimento proteico?



¿Cuál es el principal nutriente del fiambre?



Normalmente, ¿cuál compras?



RESUMEN

La mayoría de las encuestados, siendo un total de 56 personas, no distinguen en el momento de hacer la compra el producto que van a adquirir y, además, un 40% no identifica como un alimento proteico a los fiambres, siendo éstos derivados cárnicos.

Se pretende continuar con el estudio en próximos cursos para determinar si el etiquetado de este tipo de productos es el más adecuado para que el consumidor entienda lo que va a comprar.