

Důkaz škrobu v potravinách

Teoretický úvod:

Polysacharid škrob vytváří s jódem modře až fialově zbarvený komplex, který je termolabilní. Pokud jej vystavíme vyšší teplotě, komplex se rozpadá a zbarvení mizí. Po následném ochlazení se komplex opět vytvoří a zbarvení se obnoví.

Pomůcky:

Zkumavky, pipetka, lžička, kahan, vzorky potravin

Chemikálie:

Lugolův roztok (roztok jodu v jodidu draselném).

Postup:

1. Jako vzorky si připravte škrobovou moučku, pšeničnou mouku, pudinkový prášek, kousek syrového bramboru, kousek pečiva apod.
2. Malé množství vzorku vložte do zkumavky, stříčkou přilijte asi 2 ml vody.
3. Přikápněte 1 až 2 kapky Lugolova roztoku.
4. Obsahuje-li vzorek škrob, objeví se modrofialové zbarvení.
5. Zahřejte obsah zkumavky nad plamenem kahanu – zbarvení zmizí.
6. Po chvíli ochladte pod proudem tekoucí vody – zbarvení se opět objeví.