

DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS EMBUTIDOS QUE COME EL ALUMNADO DE 1º ESO DEL IES TRASSIERRA



AUTORES: V. Gaitán, L. Koenig y A. Sancho
PROFESORA: T. Merino
LUGAR: IES Trassierra
FECHA: 2023

ÍNDICE

- Resumen y palabras claves 3
- Descripción del problema.....3
- Objetivos de la investigación.....3
- Marco teórico.....4
- Materiales y métodos.....4
- Resultados y discusión.....4
- Conclusión.....4
- Bibliografía.....5

RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

La alimentación de los adolescentes debe ser sostenible y equilibrada ya que éstos durante la etapa de la adolescencia crecen y se desarrollan. Es importante comer de todo, aunque no es bueno abusar. Una alimentación saludable nos evita enfermedades como la diabetes.

Los embutidos se hacen en las fábricas mediante un elaborado proceso en el que se mezcla la carne con la grasa, se condimentan, fermenta y finalmente se realiza el embutido de la carne. Muchas empresas, además añaden almidón para que tengan un precio más competitivo. En nuestro trabajo de investigación hemos analizado la calidad de los embutidos que come en el recreo, el alumnado de 1º de la ESO del IES Trassierra, cuantificando el contenido de almidón en dichos embutidos.

Para ello, se analizó el contenido de almidón de una muestra de diferentes tipos de embutidos. Los resultados indican que una alta proporción presentaron almidón en su composición, pues 13 de 24 muestras contenían almidón.

En conclusión, se sugiere una mayor supervisión de la calidad de los alimentos consumidos en el IES, así como una mayor educación nutricional y promoción de hábitos saludables entre el alumnado y las familias.

Palabras clave: almidón, embutido, nutrición, hábitos alimenticios

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA QUE INTERESA SOLUCIONAR

En este trabajo vamos a investigar sobre la existencia del almidón en los embutidos, una práctica muy común en las empresas que suelen hacer esto para tener más cantidad y así abaratar sus precios.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

El objetivo principal de este proyecto es conocer el contenido de almidón en los embutidos consumidos predominantemente por los alumnos de 1 ESO en el recreo.

Los embutidos seleccionados se encuentran disponibles en supermercados como Carrefour, Mercadona y Aldi.

MARCO TEÓRICO

Almidón: polisacárido de origen natural abundante en cereales y tubérculos.

Lugol: disolución de yodo molecular y yoduro potásico en agua destilada.

Alimentación saludable: alimentación que nos aporta todos los alimentos necesarios para cubrir las necesidades nutricionales, en las diferentes etapas de la vida, y en situación de salud.

MATERIALES Y MÉTODOS

Primero hemos sacado las muestras del embutido de los distintos grupos de 1 ESO.

Una vez obtenido el embutido se lavan con una disolución de agua y fairy, esto se hace para quitar los posibles restos del almidón que se hayan podido adquirir con el pan.

con una pipeta se coge un poco de lugol y se vierte sobre el almidón sobre el embutido. A continuación el embutido se tiñe de un tono oscuro según la cantidad de almidón que contenga.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Al final se ha podido observar que 13 de las 24 muestras totales contenían almidón, la cual es una cantidad bastante significativa.

CONCLUSIONES

Tras analizar los resultados nos hemos dado cuenta que efectivamente muchas de las empresas añaden almidón para tener un precio más barato. Esto sucede ya que el almidón es muy barato y si se lo echan a los embutidos tendrán más cantidad.

Esta práctica está mal ya que se supone que las personas están pagando por el embutido, al menos deberían ponerlo.

BIBLIOGRAFÍA

<http://www.aeal.es/alimentacion-y-nutricion/3-alimentacion-saludable/>

<https://estilosdevidasaludable.sanidad.gob.es/alimentacionSaludable/home.htm>

<https://www.cestalia.com/bloq/elaboracion-de-embutido-como-se-hace-el-embutido>

