

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

V. Gaitán¹, L. Koeing¹, A. Sancho¹, T. Merino¹
¹ IES Trassierra (Av. Arroyo del Moro, s/n, 14011 Córdoba)



1 INTRODUCCIÓN

Los embutidos son consumidos semanalmente por la mayor parte de la población española. La mayoría de las empresas añaden almidón para abaratar los costes de producción porque rellena el producto y así se rebaja su precio. Aunque esta práctica debe reflejarse en el etiquetado de estos productos, suele ser desconocida para la mayoría de consumidores.

2 OBJETIVOS

El objetivo principal de este proyecto es conocer el contenido en almidón de los embutidos consumidos normalmente por los alumnos de 1º ESO en el recreo. Para ello se utiliza la reacción del Lugol.

3 METODOLOGÍA



La reacción del Lugol se usa para identificar polisacáridos puesto que el almidón en contacto con unas gotas de reactivo de Lugol (disolución de yodo y yoduro potásico) toma un color azul-violeta característico.

Para conocer el contenido en almidón, en primer lugar se lavaron las muestras. A continuación se añadieron unas gotas de Lugol y se vio si las muestras se tornaban de un color azul-violeta (reacción positiva).

4 RESULTADOS



Se observó una reacción positiva en 13 de las 24 muestras, es decir, más de la mitad de las muestras contenían almidón. Estas muestras eran de chopped y pechuga de pavo.

No obstante, esta práctica no constituye un fraude alimentario si se indica en la etiqueta como tal o si se expresa el porcentaje de carne presente en el producto.

5 CONCLUSIÓN

Se ha comprobado la hipótesis de partida: más de la mitad de las muestras contenían almidón. Esto demuestra que las empresas cárnicas utilizan el almidón para rellenar el producto y rebajar así su precio al contener menos carne. Sin embargo, solo se podría hablar de fraude alimentario si la etiqueta del producto no lo indicase.

En otro estudio futuro también se podría comprobar si sucede lo mismo en el caso de salchichas y fiambres puesto que el almidón también tiene la ventaja de retener bien el agua..

AGRADECIMIENTOS

Alumnado 1ºESO
Patricia Carrasco Yllanes