

Riconoscimento dei lipidi

Saggiamo le proprietà dei lipidi e identifichiamo la loro presenza negli alimenti.

Materiali occorrenti:

- *Provette*
- *Portaprovette*
- *Contagocce*
- *Etere etilico*
- *Soluzione di permanganato di potassio 1%*
- *Burro*
- *Olio d'oliva*
- *Olio di semi*
- *Strutto o lardo*
- *Acqua distillata (calda)*

Esecuzione:

- 1) Introduciamo ogni alimento grasso (olio, burro, lardo fuso ecc.) in una provetta insieme a dell'acqua calda e osserviamo cosa accade.
- 2) Ripetiamo l'esperienza con l'etere etilico al posto dell'acqua.
- 3) Introduciamo in altre due provette 5 ml di acqua distillata e 5 gocce di permanganato di potassio 1%.
- 4) Aggiungiamo nella prima provetta un po' di olio di semi, nella seconda del burro.
- 5) Osserviamo che cosa accade.

Risultati:

Che cosa osserviamo? Che cosa possiamo dedurne?

