

Recoñecemento de glúcidos

1.- Obxectivos

- Estudar as propiedades máis salientables dos glúcidos.
- Utilizar os procedementos habituais de recoñecemento de carbohidratos.

2.- Material.

- Papel de filtro
- Reactivos Fheling A e B
- K (OH) ao 20 %
- aceite de oliva
- microscopio óptico
- solucións problema de carbohidratos
- tubos de ensaio
- H₂O destilada
- acendedor Bunsen
- pipetas Pasteur
- portaobxectos
- gradiña
- solución Lugol
- vasos de precipitados
- mostra fresca de pataca
- cubreobxectos

3.- Método

- Prepare dúas series de 3 tubos de ensaio numerados: 1A, 1B, 2A, 2B, 3A, 3B. Nos tubos numerados co 1 bota 2 ml da solución 1 de carbohidratos, nos numerados co 2, 2 ml da solución número 2 e no tubos co número 3, 2 ml da solución 3.
- Engade aos tubos da serie A 2 ml de lugol a cada un e anota os resultados.
- Engade aos tubos da serie B 2 ml de cada unha das solucións A e B de Fheling, usando distinta pipeta para cada solución. Observa o cambio de cor. Coloca os 3 tubos coa solución de Fheling no baño maría e observa o que sucede.
- Raspa a superficie da pataca con un escalpelo e estende a mostra no portaobxectos. Engade unas gotas de lugol e coloca o cubreobxectos. Observa ao microscopio.

4.- Resultados

4.1.- Complete a seguinte táboa:

Mostra	Cor	Aspecto	Solubilidade	Tinción Lugol	Reactivos Fheling	Tipo de glúcido
Mostra n.º 1						
Mostra n.º 2						
Mostra n.º 3						

(+) se é positiva (-) se é negativa.

4.2.- Faga un esquema da observación microscópica indicando: n.º de aumentos, nome das estruturas observadas e función das mesmas.



4.3.- Que significa a expresión “poder reductor”?

4.4.- De que característica depende o poder reductor dos carbohidratos?

4.5.- Explique por que algúns glúcidos carecen de poder reductor?