

DŮKAZ ŠKROBU V POTRAVINÁCH



Úvod

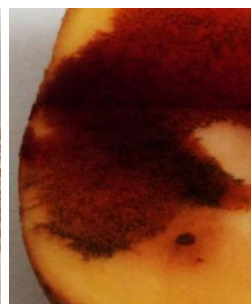
Škrob je významný polysacharid, který je možné dokázat pomocí jodového roztoku. Takovým roztokem může být například dezinfekční prostředek prodáváný pod názvem Betadine – z chemického hlediska se jedná o jodovaný povidon (komplex jodu a polyvinylpyrrolidonu). Částice jodu se vážou do struktury amylosy tvořící makromolekulu škrobu, což se projevuje modrým zbarvením.

Postup

Na papírový tácek se připraví vzorek škrobu (pro pozitivní test) a jedlé sody (pro negativní test), dále vzorky různých potravin, například chleba, banánu či brambory. K jednotlivým vzorkům se přidá pár kapek dezinfekce Betadine a pozorují se probíhající barevné změny.



POZITIVNÍ VÝSLEDEK – pozorovatelné tmavě modré zbarvení na škrobu, chlebu či bramborě



NEGATIVNÍ VÝSLEDEK – na vzorcích jedlé sody a banánu nedochází k barevné změně jodového roztoku

