



<b><u>Actividad Práctica</u></b>	<b><u>Gelatinización de almidón</u></b>
<b><u>Objetivo</u></b>	Observar los procesos que sufre el almidón al aumentar la temperatura de su suspensión en agua Comparar la cocción de distintos almidones de distintas fuentes
<b><u>Materiales</u></b>	Balanza Cuchara Fuente térmica Microscopio Pipeta Porta y cubre objeto Probeta Termómetro Varilla de vidrio Vasos de bohemia
<b><u>Sustancias</u></b>	Agua Almidón de maíz Almidón de papa Almidón de mandioca
<b><u>Procedimiento</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Medir 10 g de almidón de maíz.</li> <li>2. Agregarle 200 mL de agua fría y agitar para suspender el almidón.</li> <li>3. Llevar a fuego lento agitando con continuidad.</li> <li>4. Controlar la temperatura con un termómetro sumergido en la suspensión.</li> <li>5. Con la cuchara sacar muestras a los 50°C, 70°C, 80°C y 95°C. Colocarlas en tubos de ensayo identificados.</li> <li>6. Dejar reposar los tubos hasta que lleguen a temperatura ambiente. Observar cada muestra.</li> <li>7. Colocar una muestra en el porta objeto e identificarla. Tapar con el cubre objeto.</li> <li>8. Observar al microscopio todas las muestras y esquematizar la observación.</li> <li>9. Repetir con el resto de los almidones</li> </ol>
<b><u>Observaciones</u></b>	Esquematizarlas en anexo
<b><u>Conclusiones</u></b>	
<b><u>Cuestionario</u></b>	