

## Actividad práctica 4 – Biomoléculas y otros nutrientes

### Lípidos:

#### 1) Objetivo:

- Extraer lípidos de diferentes muestras de alimentos

#### 2) Materiales y sustancias/soluciones:

#### 3) Factores de riesgo y medidas de seguridad:

#### 4) Procedimiento:

Extracción y reconocimiento de lípidos por ensayo de la mancha.

Los lípidos son insolubles en agua, pero solubles en solventes orgánicos como la propanona (conocida comúnmente como acetona), hexano, disán, éter-dietílico, etc. En esta actividad se utilizarán diversos solventes orgánicos para disolver, y extraer los lípidos presentes en diferentes muestras de alimentos.

- a. Tomar una muestra de alimento (chocolate, papas chips, nueces, otros frutos secos) y triturar en un mortero.
- b. Posteriormente colocar en un tubo de ensayo, agregar 10,0 mL del solvente seleccionado, y llevar a baño maría por 5 minutos.
- c. Filtrar para separar el resto del alimento y la solución sobrenadante (que contiene los lípidos disueltos en el solvente).
- d. Con una varilla tocar la solución y llevar a un trozo de papel.
- e. Dejar evaporar el solvente, debe quedar una mancha translúcida que indica la presencia de lípidos.
- f. Realizar un blanco con el solvente.
- g. Organizar los datos en una tabla.