COME DISTINGUERE GLI AMIDI DAGLI ZUCCHERI SEMPLICI

I carboidrati sono un gruppo di principi nutritivi importantissimo, perché ci forniscono l'energia necessaria per tutte le attività che svolgiamo durante la giornata.

MATERIALI PER L'ATTIVITÀ

- Zucchero
- Farina
- 2 o 3 maccheroni (pasta di grano duro)
- Latte
- Tintura di iodio



Procedimento

Mettere in 3 piattini rispettivamente 1 maccherone, un cucchiaino di farina e uno di zucchero, e in un bicchiere mettere un po' di latte.
Con l'apposito contagocce versare qualche gocciolina di tintura di iodio (può andar bene anche il betadine) su ogni alimento e osservare cosa accade.
Gli amidi (zuccheri complessi) a contatto con la tintura di iodio diventano di colore nero-violaceo. Farina e maccherone si anneriscono (contengono zuccheri complessi).
Nel latte è presente uno zucchero semplice (il lattosio) mentre lo zucchero è composto di saccarosio, anch'esso uno zucchero semplice.
Per questo, mantengono semplicemente il colore marron-arancio della tintura di iodio.