

TALLER DE QUÍMICA: GLÚCIDOS, LÍPIDOS Y PROTEÍNAS

Análisis de Laboratorio

- **Metodología**

1. Colocar una muestra de los alimentos dentro de los tubos de ensayo.

2. Colocar con el gotero unas cuantas gotas de los reactivos y observar la coloración de cada muestra.

3. A continuación rellenamos las tablas con los valores marcados.

4. Encontramos la identidad de cada muestra.

- **Resultados del análisis de los alimentos**

Alimento	Almidón	Proteína	Lípido
Salchicha			
Zumo de naranja			
Nueces			
Arroz			
Papas			
Carne			
Claro de huevo			
Sardinas			
Plátano			
Agua destilada			

- **Conclusiones**

LIVEWORKSHEETS