

DETERMINARE LA PRESENZA DEI GRASSI INSATURI NEGLI ALIMENTI

Gli acidi **grassi saturi** sono quegli **acidi grassi** costituiti da una catena carboniosa satura formata unicamente da legami singoli C-C.

I grassi insaturi si caratterizzano per essere dei lipidi costituiti da delle catene di atomi di carbonio che sono associate tramite un doppio legame. Quindi, vengono chiamati polinsaturi quando ci sono più doppi legami oppure monoinsaturi quando il legame doppio è uno solo.

Materiali: provette e porta-provette, pipette, spatola, spruzzetta, campioni alimentari liquidi

Il reagente utilizzato per riconoscere la presenza o meno di grassi insaturi nei campioni presi in considerazione è il **KMnO₄** (permanganato di Potassio).



Procedimento:

- Prelevare 5 ml di H₂O
- Aggiungere 3 gocce di KMnO₄
- Aggiungere una piccola quantità (3-4 cc) dei campioni di olio, vino, acqua, succo, latte e una spatolata di burro sciolto
- Chiudere la provetta con un tappo e agitare la provetta
- Osservare dove scompare il colore violetto del KMnO₄

Conclusioni

Si osserverà la formazione della colorazione bruna del biossido di manganese e la scomparsa di quella viola del reagente, come descritto nella seguente reazione:

