



Test de degradación de almidón

Gabriela Calvo
Adrián Colodner

Estación Experimental
Agropecuaria
Alto Valle

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina



Test de degradación de almidón

Procedimiento:

1. Cortar los frutos transversalmente por la zona ecuatorial y a la altura del 'corazón'.
2. Colocar la solución de lugol en una bandeja de fondo liso, hasta cubrir aproximadamente 0.5 cm de nivel.
3. Tomar la mitad superior del fruto (el pedúnculo servirá para sujetarlo con facilidad) y poner la zona de corte en contacto con la solución de lugol durante 1 minuto.
4. Una vez transcurrido el tiempo indicado, retirar el fruto, enjuagar con agua corriente la superficie de corte y secarla con toalla o papel absorbente.
5. Comparar el 'dibujo' establecido en la superficie de corte, con las tablas de degradación de almidón de cada variedad o de variedad semejante.
6. Las zonas del fruto que quedan teñidas son aquellas con presencia de almidón. En las zonas sin tinción, el almidón ya ha sido degradado.

Para preparar la solución de lugol, disolver 10 gr de yoduro de potasio y 5 gr de yodo en 1.000 ml de agua. Colocar en frasco color caramelo. Tapar y agitar el frasco. Dejar reposar 1 día. Homogenizar la solución antes de su uso.

No consumir las manzanas teñidas y desecharlas fuera del alcance de otras personas, ya que el lugol tiene yodo y éste es altamente tóxico. El yodo es un producto nocivo, por tal motivo, evitar la inhalación de vapores, la ingesta y el contacto con los ojos.

Variedades de pera:

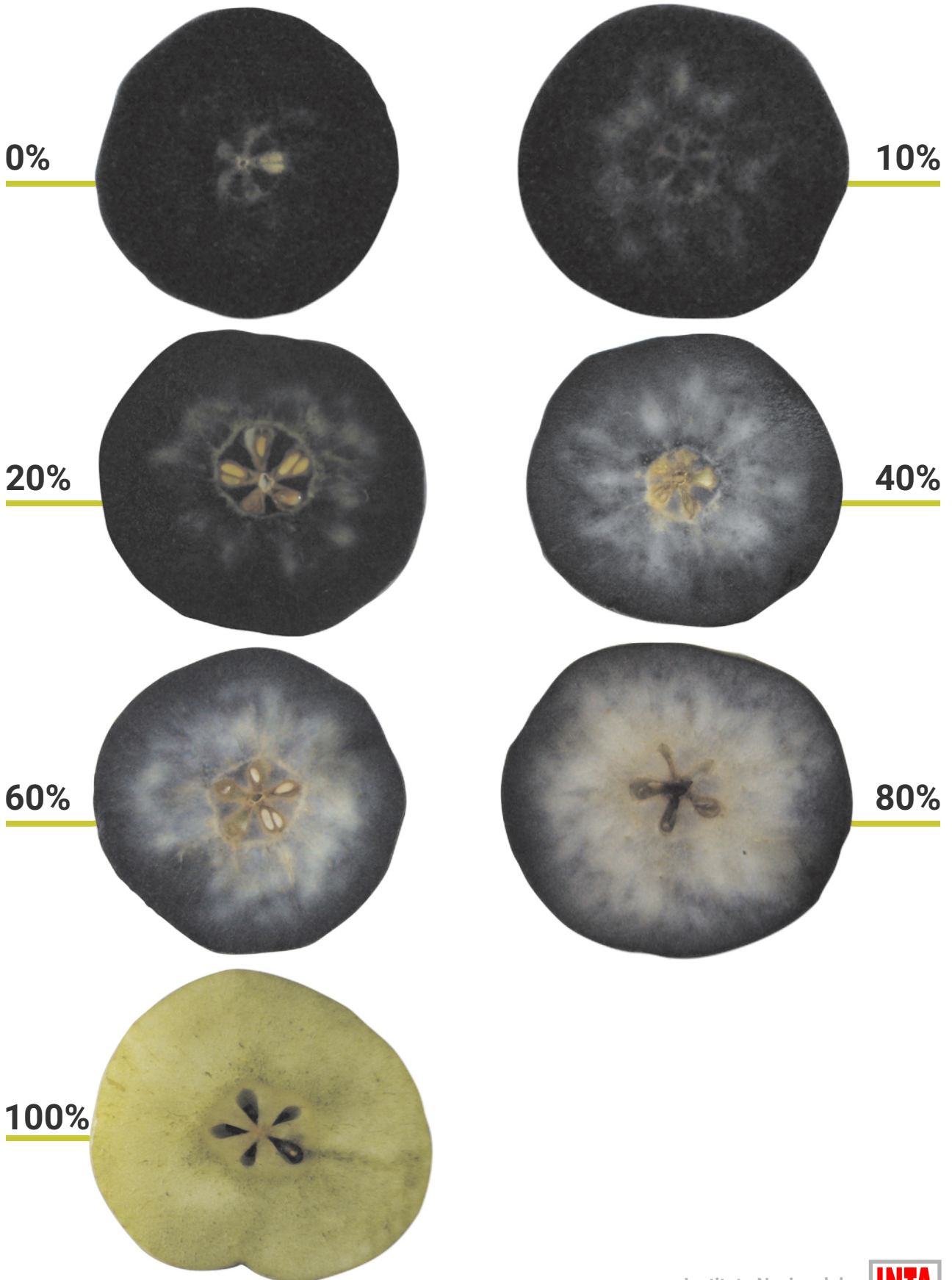
Williams y Packham's Triumph.

Variedades de manzana:

Royal Gala, Red Delicious, Cripp's Pink y Granny Smith.



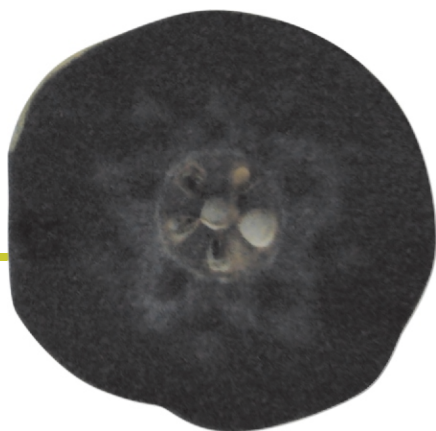
Williams



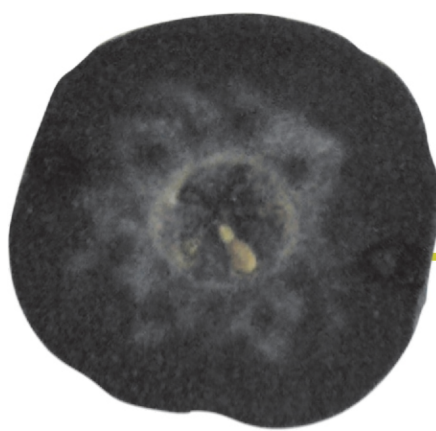


Packham's Triumph

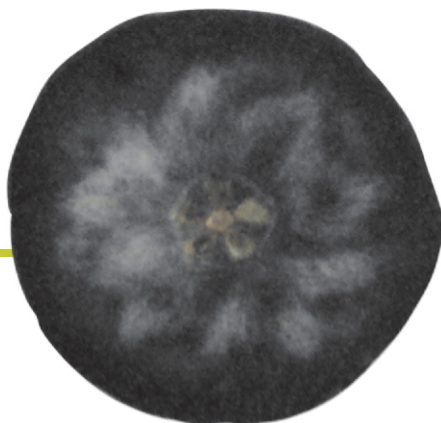
0%



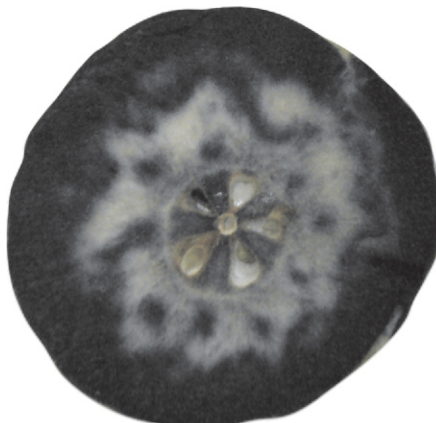
10%



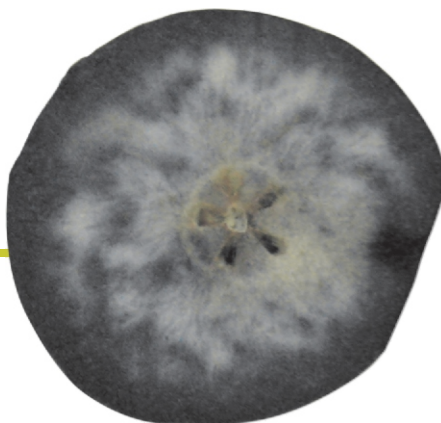
20%



40%



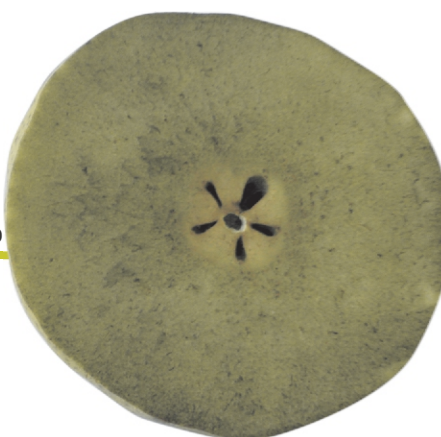
60%



80%

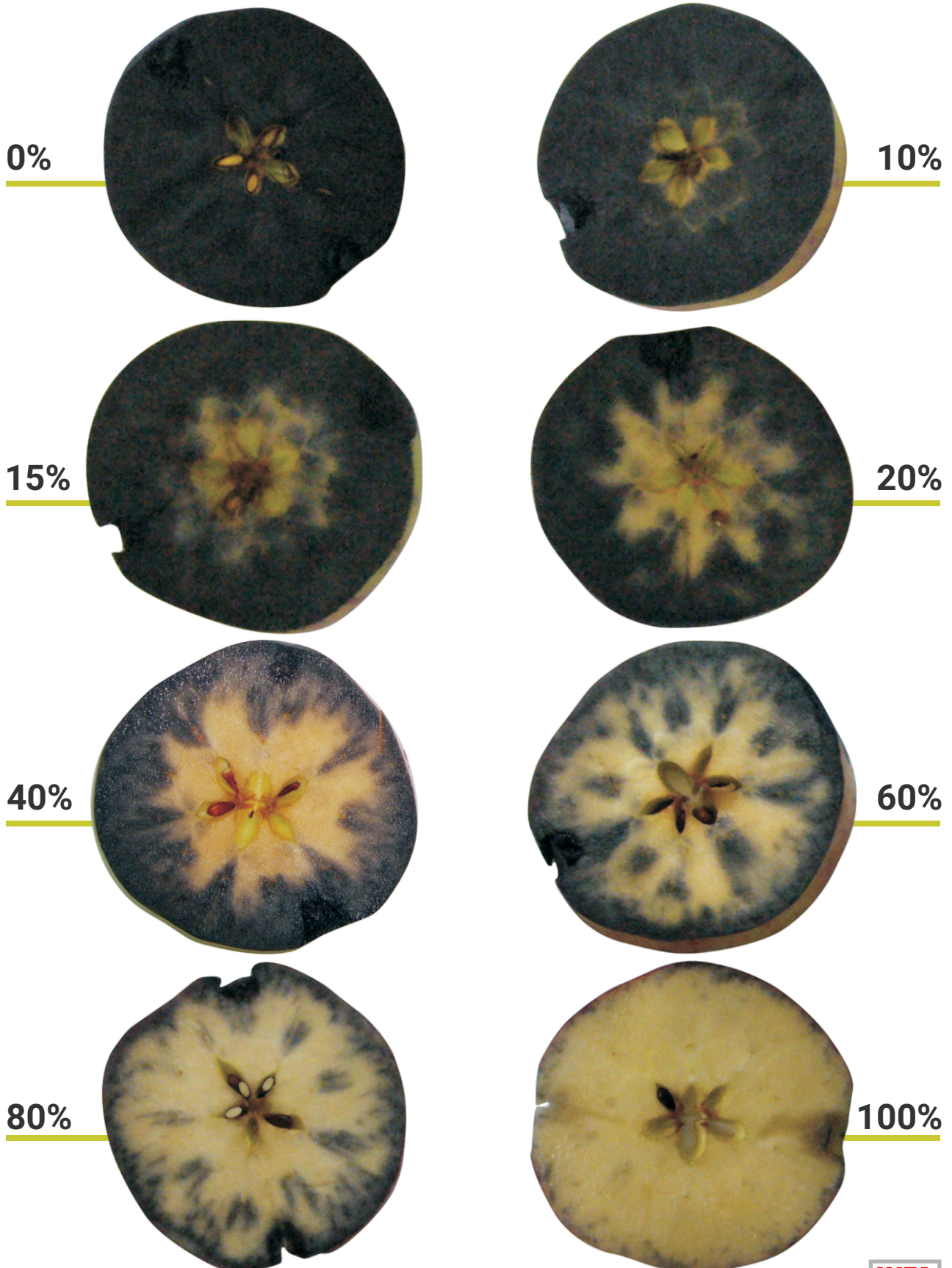


100%





Royal Gala





Red Delicious

0%



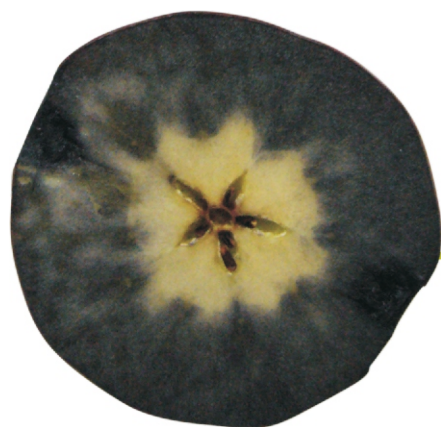
10%



15%



20%



40%



60%



80%



100%





Cripp's Pink

0%



10%



20%



40%



60%



80%

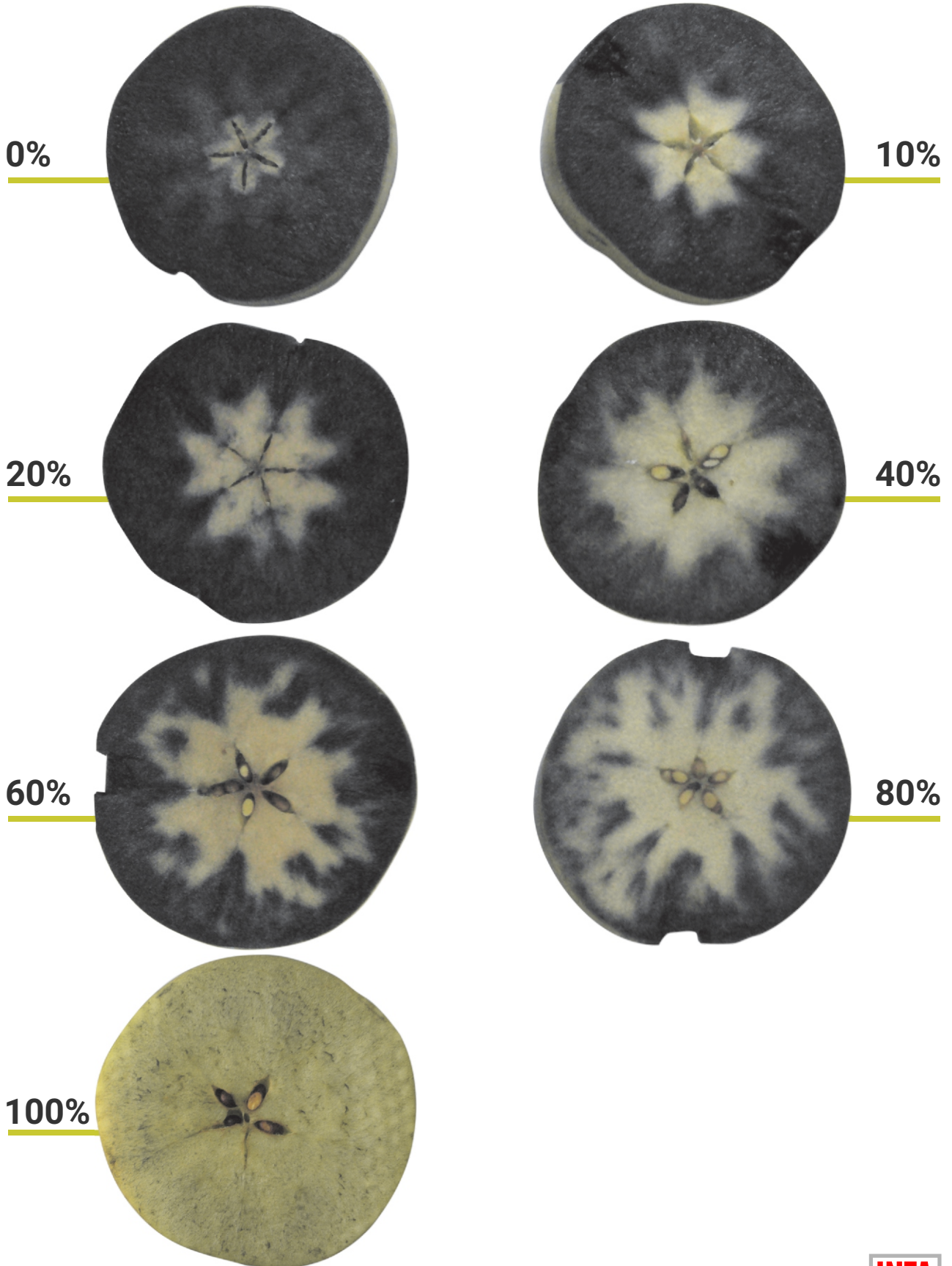


100%





Granny Smith



Test de degradación de almidón



Gabriela Calvo

calvo.gabriela@inta.gob.ar

Adrián Colodner

colodner.adrian@inta.gob.ar



**Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina**



CR Patagonia Norte
EEA Alto Valle