

PRÁCTICA 2 .RECONOCIMIENTO DE LÍPIDOS.TINCIÓN.

1. OBJETIVO.

Reconocimientos de lípidos por tinción.

2. FUNDAMENTO.

Los lípidos se colorean selectivamente de rojo-anaranjado con el colorante Sudán III. Éste tiñe a los triglicéridos. Es un colorante indiferente, no tiene afinidad por estructuras ácidas o básicas.

Es insoluble en agua.

3. MATERIALES Y REACTIVOS.

MATERIALES.

- Tubos de ensayo.
- Gradilla.
- Varilla de vidrio.
- Mechero Bunsen o placa calefactora.
- Vasos de precipitados.
- Pipetas.

REACTIVOS.

- Disolución de Sudán III al 015 % p/v en etanol.
- Tinta roja o safranina.
- Diferentes aceites.

4. PROCEDIMIENTO.

1. Disponer en una gradilla 2 tubos de ensayo colocando en ambos 2 ml de aceite.

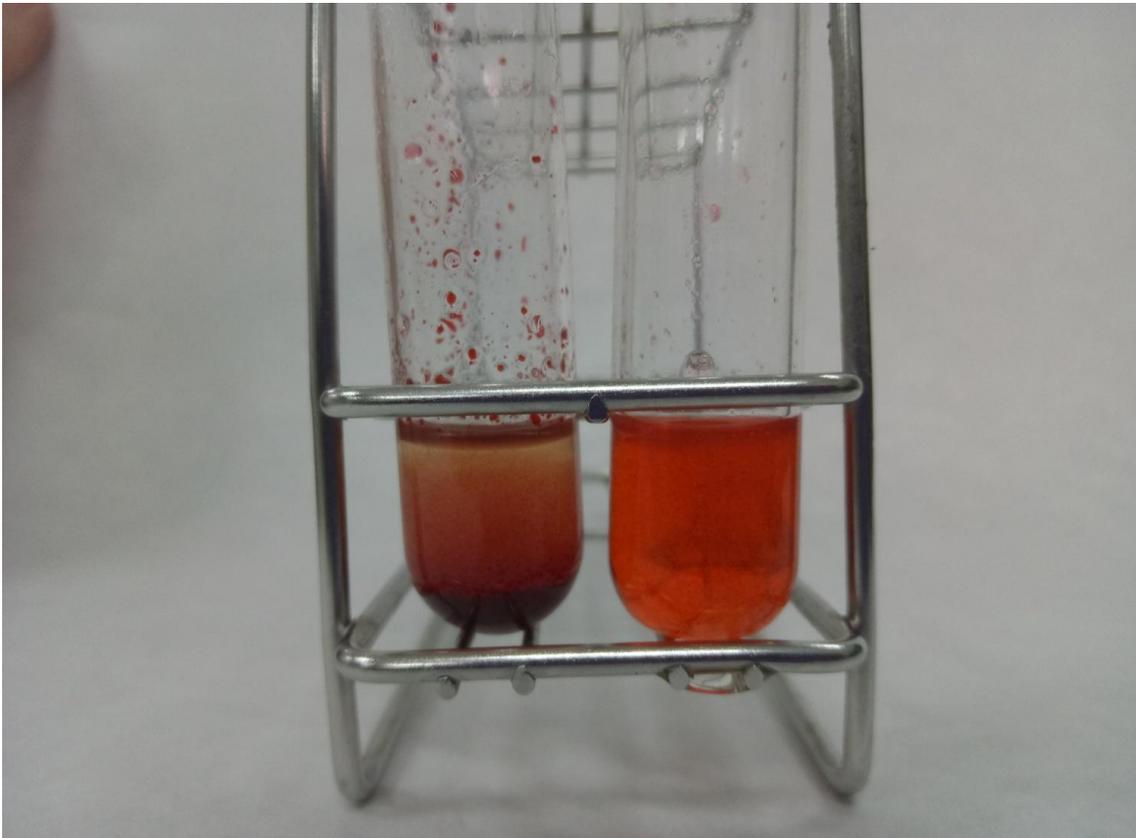
2. Añadir a uno de los tubos 4-5 gotas de disolución alcohólica de Sudán III.

3. Al otro tubo añadir 4-5 gotas de tinta roja.

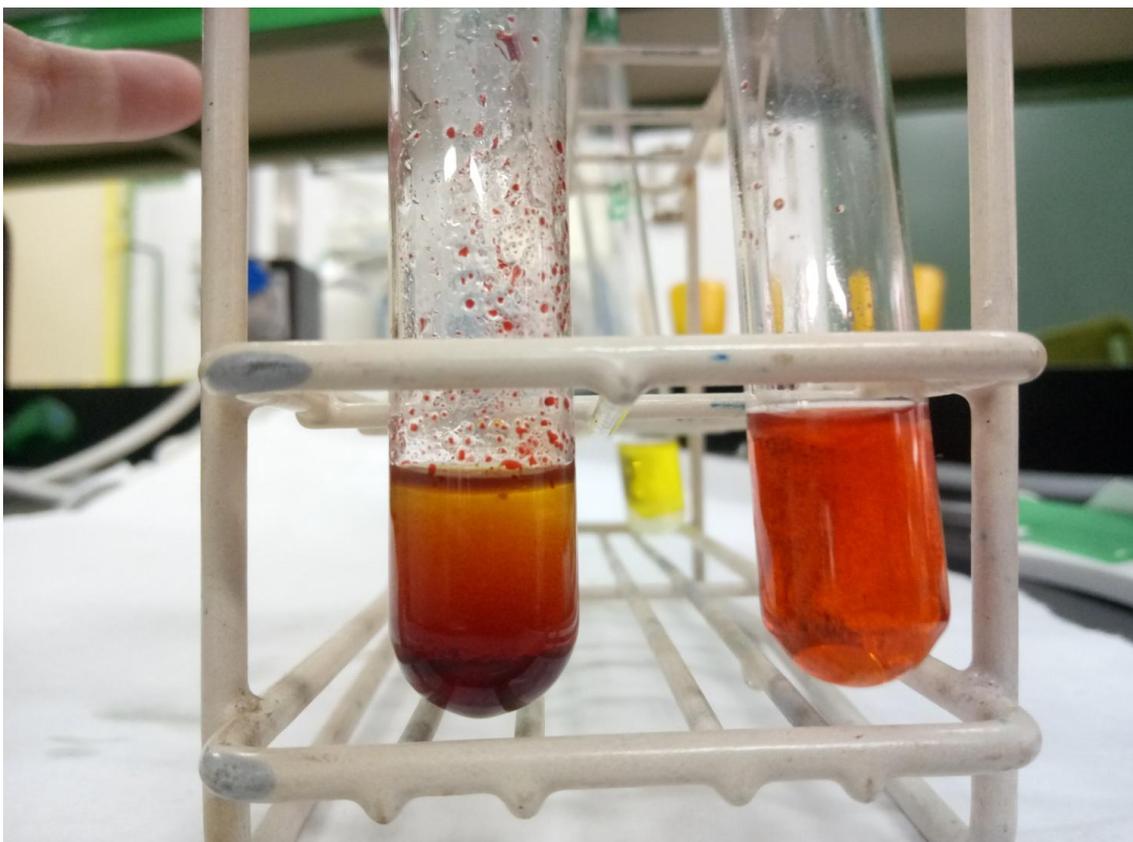
4. Agitar ambos tubos y dejar reposar.

5. Observar los resultados: en el tubo con Sudán III todo el aceite tiene que aparecer teñido, mientras que en el tubo con tinta, ésta se irá al fondo y el aceite no estará teñido.

5. RESULTADOS:



ACEITE DE OLIVA



ACEITE DE GIRASOL

6. INTERPRETACION DE RESULTADOS

Al añadir Sudán III al aceite, este colorante tiñe por completo de rojo la disolución, puesto que es un colorante soluble en la grasa. Así se demuestra la presencia de lípidos mediante la tinción de triglicéridos presentes en le aceite.

Al añadir Safranina al aceite, no se tiñe de rojo ya que este colorante es insoluble en la grasa y se deposita en el fondo del tubo de ensayo.