

Identificación de lípidos

Objetivo

Detectar con pruebas bioquímicas sencillas la presencia de lípidos.

Materiales utilizados

Gradilla, tubos de ensayo, aceite, glucosa al 5%, mantequilla y reactivo Sudan III.

Procedimiento

En varios tubos de ensayo, en una gradilla, colocamos 3 mL de varias muestras, sin mezclarlas, por ejemplo: aceite, agua, disolución de glucosa al 5% y mantequilla derretida.

A cada tubo de añadimos unas gotas de reactivo Sudan III.

Observamos el color obtenido.

¿Qué debes observar?

La mezcla de lípidos con el reactivo Sudan III toma una coloración rojiza. Así, el aceite o la mantequilla derretida darán reacción positiva, mientras que la glucosa no lo hará.

Pruebas de solubilidad de lípidos

Los lípidos son biomoléculas insolubles en agua y solubles en disolventes orgánicos no polares. Esto es muy fácil de comprobar en el laboratorio intentando, en tubos de ensayo, la disolución de aceite en agua (no se disolverá) y en disolventes no polares como el éter, el cloroformo o la acetona (sí se disolverán).