

DETECCIÓN DE LA VITAMINA C

MATERIALES Y REACTIVOS

- ✓ Jugo de naranja recién exprimido
- ✓ Jugo de naranja comercial
- ✓ Refresco de naranja
- ✓ Jugo de naranja exprimido el día anterior
- ✓ Agua
- ✓ Azul de metileno
- ✓ Tubos de ensayo

PROCEDIMIENTO

1. Lo primero que hacemos es rotular los tubos de ensayo y preparar el “control” y el “patrón”. En nuestro caso el control será agua y el patrón lo haremos disolviendo una pastilla de Redoxón (1 g) en 200 mL de agua, de forma que tendríamos una concentración de : $C = \frac{1\text{ g}}{0.2\text{ l}} = 5 \frac{\text{g}}{\text{l}}$
2. Echamos 4 mL de cada una de las bebidas-muestra en un tubo de ensayo rotulado:
 - Tubo 0: Control (agua)
 - Tubo 1: Jugo Naranja de ayer
 - Tubo 2 : Jugo Naranja de hoy
 - Tubo 3: Jugo comercial
 - Tubo 4: refresco de naranja
 - Tubo 5: Concentrado de Redoxón
3. Añadimos ahora 2 gotas de azul de metileno a cada tubo de ensayo. Tapamos y agitamos las mezclas y observamos lo que ocurre: “El agua se queda azul ya que no tiene vitamina C, pero en las demás mezclas vemos que el azul de metileno ha perdido un poco el color, esto se produce al contacto con la vitamina C”.
4. La mezcla que pierde más el color será debido a que es la que más vitamina C tiene, mientras que la que menos pierde el color es la mezcla que apenas si tiene vitamina C.
5. Comparar el contenido de vitamina C con el patrón hecho con Redoxón

RESULTADOS

CONCLUSIONES

CUESTIONES:

1. ¿Cuál es la bebida con mayor cantidad de vitamina C?
2. ¿Cuál es la que menos vitamina C tiene?