



PRACTICA DE QUIMICA ORGANICA

Estudio de aceites comestibles a través de los Hidrocarburos.

INTRODUCCION

Muchas de las grasas de animales y algunos vegetales son hidrocarburos saturadas, la mayoría se encuentra en estado sólido a temperatura ambiente, como por ejemplo la margarina, la manteca de cerdo, la crema de cacao, ambas grasas son indispensables en nuestra alimentación, se puede investigar el grado de insaturación de las grasas por medio de la rapidez con que se decolora una solución

A. *Cual es el grado de insaturación en los diferentes aceites de uso cotidiano*

Que necesitas

- Tintura de yodo (*Penca de savila sacar el líquido*)
- Envases de vidrio
- aceite de motor 500ml
- aceite comestible usado
- Manteca de cochino
- aceite de transformador
- aceite de coco.

B. Como lo harán

COLOCAR EN LOS ENVASES las diferentes de muestra de aceite común., agregar de 4 a 5 gotas de tintura de yodo a cada aceite y agitar la mezcla, calentar la disolución a baja llama y observar .

C. Que observan

De acuerdo con las diferentes muestras de aceite: ¿cuál es la coloración del aceite al agregar el yodo? , ¿Cuál aceite recupera primero su color, luego de calentarlo?

D. Analizar y explicar.

Leer la etiqueta de los frasco de aceite y determinar en los resultados de su prueba están de acuerdo a los contenidos de grasas insaturadas que se indican en los aceites.

E. Que ocurre con el yodo si se agrega un aceite insaturado

(Explique).

Actividades de evaluación

1. El compuesto $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_3$ SE EMPLEA como combustible de muchos encendedores desechables ,de acuerdo a la formula molecular responde:

- A. Calcule la formula Empirica
B. ¿Cual es el nombre del compuesto?

2. El componente de la gasolina con alto octanajes presenta :

CH_3 CH_3 a-Cual es la cantidad de carbonos presentes

$\text{CH}_3\text{-C-CH}_2\text{-CH-CH}_3$ b-Cual es la fórmula empírica y el nombre

CH_3

3. De Acuerdo a la formula molecular, señale el nombre en forma radicales.

