

**ACTIVIDAD N° \_\_\_\_:**  
**PREPARACIÓN DE REACTIVOS: SUDÁN III**

**INTRODUCCIÓN**

El Sudán III es un colorante que se utiliza para detectar específicamente las grasas, porque es insoluble en agua y en cambio es soluble en las grasas. Al ser de color rojo, cuando se disuelve tiñe las grasas de color rojo anaranjado.

En esta práctica vamos a preparar una disolución alcohólica de este reactivo, que después utilizaremos en otras prácticas para detectar grasas presentes en alimentos.

**MATERIALES**

- Sudán III en polvo
- Alcohol etílico de 70°
- Agua
- Balanza
- Dos vasos de precipitado, de 100 y 500 cc
- Probeta
- Mechero de gas con trípode y rejilla
- Embudo
- Papel de filtro

**PROCEDIMIENTO**

1. Mide con la probeta 50 ml de alcohol etílico de 70° y pásalo al vaso de precipitado pequeño.
2. Con la balanza pesa 0,5 g de Sudán III y añádelo al vaso con el alcohol.
3. Caliéntalo al baño María a 50°, sin dejar de agitar, hasta que se disuelva. Para el baño María, pon un poco de agua en el vaso grande, mete dentro el vaso pequeño y un termómetro, colócalo sobre la rejilla y calienta suavemente con el mechero sin dejar de agitar con una varilla de vidrio. ¡Cuidado con las quemaduras!
4. Deja enfriar la solución.
5. Recorta un círculo de papel de filtro, dóblalo en cuatro partes y colócalo sobre el embudo.
6. Pon el embudo en un recipiente y ve añadiendo la solución poco a poco para filtrar las impurezas no disueltas. Cierra herméticamente para evitar que se evapore.
7. Anota en el frasco con un rotulador permanente el nombre del producto y la fecha de preparación.