

## ANÁLISIS QUÍMICO, INSTRUMENTAL Y ALIMENTARIO CONTENIDO DE AGUA EN FRUTAS Y VERDURAS

**Material:** naranjas, lechuga o col y patatas (se pueden elegir otras verduras y frutas); cuchillo, plato, balanza.

### **Procedimiento:**

Pesa una naranja (u otra fruta, si no tenemos ésta), ponla en un plato y córtala en trozos pequeños. Toma más o menos la misma cantidad de repollo o de lechuga y córtala también. Pon los platos en un lugar cálido durante varios días, hasta que se haya evaporado completamente el agua de la fruta y verdura.

Pésalas de nuevo, y éste será el peso en seco.

Aunque además del agua, se evaporan otras sustancias, obtendremos un porcentaje de agua aproximado en estos productos naturales.

Para calcular los porcentajes en seco y de agua:

$$\% \text{ peso en seco} = \frac{\text{peso en seco}}{\text{peso inicial}} \cdot 100$$

$$\% \text{ peso de agua} = 100 - \% \text{ peso en seco}$$

### **CUESTIONES:**

- a) Pesamos 125 gramos de naranja pelada y la dejamos secar durante 2 semanas. Transcurrido este tiempo, pesamos el residuo; el resultado es 25 gramos. ¿Cuál es el porcentaje de agua de la naranja ?
- b) Repetimos la experiencia con 80 gramos de lechuga y obtenemos un residuo seco de 8 gramos. ¿Cuál es el porcentaje de agua de la lechuga ?
- c) Las patatas tienen un porcentaje medio del 77%. Pelamos una patata, la troceamos y la desecamos. Si su peso inicial era de 150 gramos, ¿cuál será el peso del residuo seco?