



# Que no et venguin gat per llebre!



La gran majoria dels productes que consumim experimenten moltes manipulacions al llarg de la seva vida industrial. Molts dels aliments estan més o menys adulterats per tal que els productors en puguin treure un benefici més alt: no val el mateix una hamburguesa de carn que una hamburguesa barrejada amb fècula de patata. Moltes d'aquestes adulteracions estan permeses i, per tant, allò que fa un temps era una falsificació flagrant ara s'ha convertit en un pas més en el procés d'elaboració. A més a més, alguns dels colorants, conservants i altres additius permesos podrien no ser innocus a llarg termini.

Et convidem a preguntar-te d'on vénen i com s'elaboren els aliments que consumeixes. Quan vagis a comprar fixa't bé en la llista d'ingredients, t'adonaràs de qui i de quina manera ens intenten prendre el pèl.



## El cas del pernil dolç.

El pernil dolç s'obté de la cocció de la part posterior del porc. Per facilitar-ne la manipulació es va canviar la forma original, i això vas ser el tret de sortida de tota mena d'adulteracions. El pernil reconstruït és un fet general: s'arriba a fer amb qualsevol tipus de carn. Aquesta carn es pica, es tenyeix i es barreja amb greixos per tal de donar-li aspecte de pernil. Per això, molts pernills porten fècules (midó extret de la patata) que augmenten la consistència de la carn picada, porten substàncies que retenen aigua, colorants, sal per facilitar-ne la conservació, sucre per dissimular la sal, i aromatitzants per donar gust a tot el conjunt adulterat. Tela, oi?

Entre un embotit de carn de porc i un altre "embotit" reconstruït amb fècules, colorants, i greix vegetal, quin et quedaries? Et proposem un experiment perquè no compris fècula de patata a preu de pernil.

En aquest experiment farem servir un colorant, el iode, que tenyeix el midó (una de les principals molècules de reserva energètica que

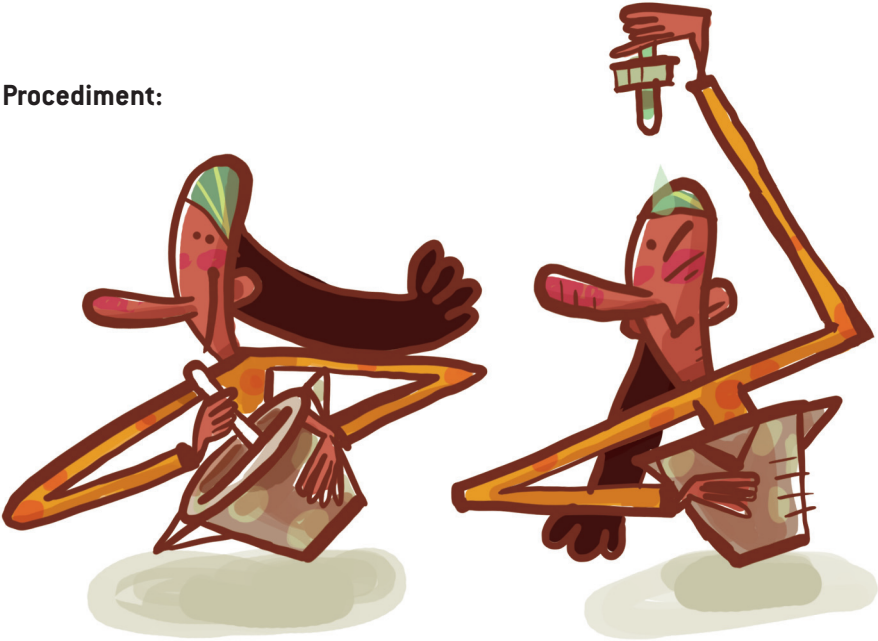
utilitzen els vegetals). Quan el iode reacciona amb substàncies que contenen midó es produeix un canvi de color a blau molt fosc o negre. D'aquesta manera veurem si els embotits han estat adulterats amb productes vegetals.

## Experiment

### Material necessari:

- Talls de pernil dolç ben prims, de tots els pernils que vulguis analitzar. Apunta-hi el preu per quilo!
- Control positiu (un tros de pa)
- Control negatiu (carn de porc)
- Tintura de iode (per exemple, Betadine)
- Recipients per dipositar per separat cada mostra i els controls
- Morter per triturar
- Bolígraf i paper

### Procediment:



1. Tritura per separat les mostres i els controls en un morter amb l'ajuda d'unes gotetes d'aigua i després diposita cadascun d'aquests elements en un recipient diferent [assegura't de rentar bé el material de triturar entre mostra i mostra].
2. Afegeix 1 o 2 gotes de iode al recipient que conté el pa triturat [control positiu]. Observa el canvi de color que es produeix i apunta els resultats. Afegeix les gotes a la carn de porc triturada [control negatiu]. Apunta els resultats de l'observació.



3. Afegeix les gotes de iode a les diferents mostres de pernil dolç i observa si hi ha un viratge de color (reacció positiva) o bé no varia (reacció negativa), comparant-ho amb la coloració dels controls. Apunta els resultats i compara-ho amb el preu de cada pernil. Ja pots saber quin fabricant t'està aixecant més la camisa!

	Canvi de color o no? (+ o -)	Preu del pernil
Control negatiu		
Control positiu		
Pernil núm. 1		
Pernil núm. 2		

**Desenvolupa el teu ull crític!** No et conformis!  
Pregunta!  
Investiga!  
Decideix amb criteri el que consumeixes!