

EXPERIMENTO SALUDABLE CON JAMÓN COCIDO

Vamos a averiguar con este experimento cuál de los 3 tipos de jamones que hay en el supermercado es más saludable para las meriendas

Tenemos 3 tipos de Jamón cocido. Extra, normal y de york.

Todos tienen en su composición: **jamón y otros ingredientes**. Entre los ingredientes hay **Almidón** (que también tienen las patatas).

Lo que vamos a ver es cuál de los 3 tipos de jamón tiene menos almidón y por lo tanto es más saludable para todos.

TODOS PREPARADOS. NECESITAMOS

1. Jamón cocido extra
2. Jamón cocido normal
3. Jamón de york
4. Un vaso de Betadine
5. Un pincel
6. Un cuchillo de postre

VAMOS ALLÁ

1. Pintamos cada loncha de jamón con el Betadine usando el pincel
2. Dejamos unos segundos que actúe el Betadine. (pongo el reloj de arena a funcionar)

EXPLICACIÓN DE LO QUE ESTÁ PASANDO

El **Betadine** tiene un metal que se llama **Yodo**.

Este Yodo se va a unir con el Almidón del jamón, y el almidón se tiñe de negro.

El jamón que esté más teñido, con más manchones negros, es el que tiene más almidón y por lo tanto es el menos saludable.

3. Vamos a comprobar