

8^a FERIA DE **BIOTECNOLOGÍA**

Muestras de Ejercicios Investigativos, Aplicaciones y Experiencias Interactivas



BIOTECNOLOGÍA INTERACTIVA

Extracción de colorantes.

Docente: Juan Felipe Osorio T.

Orientador: Gregorio Simón Díaz.



8ª FERIA DE
BIOTECNOLOGÍA

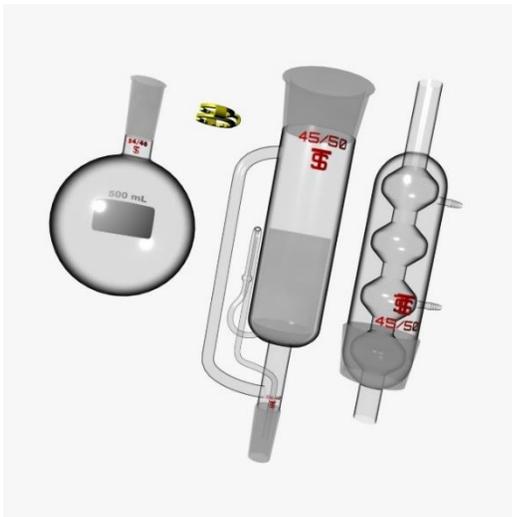


Corta las raíces de cúrcuma en trozos y lávalos...

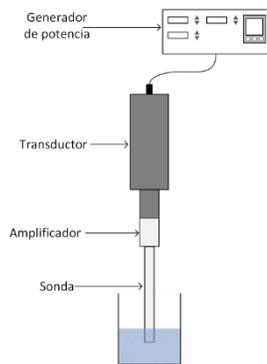
Macera los trozos de cúrcuma en un mortero con un poco de alcohol...



verás que el solvente se pone cada vez más color naranja...



Estas extracciones también se realizan usando métodos como el Soxhlet y el ultrasonido...



¡Espera y observa el resultado!

Con un filtro se separa la
cúrcuma sólida del
extracto...



Se obtendrá un extracto de un color amarillo intenso
que contiene la **¡curcumina!**

Esta
curcumina es
el colorante
natural de la
cúrcuma

**Prueba el colorante en una gasa y
observa cómo se impregna el color
en ella...**

