

Data articolo

15-05-2025

Autori

Luca Bellini, 4 ELS ITIS G. Cardano

MICRO AMIDO: differenze microscopiche tra amido di grano e di riso



Exhibit realizzato dagli alunni delle classi terze e quarte del Liceo "Benedetto Cairoli" di Vigevano

Lo stand ha offerto agli studenti l'opportunità di utilizzare un microscopio per analizzare e confrontare le caratteristiche microscopiche e le differenze tra amido di grano e amido di riso.

L'osservazione dell'amido di grano ha evidenziato granuli di forma principalmente ovale o discoidale (granuli grandi) e, in misura minore, sferica (granuli piccoli), con dimensioni variabili tra 2 e 35 micrometri. I granuli presentano una caratteristica stratificazione concentrica attorno all'ilo, il punto centrale del granulo.



In confronto, l'amido di riso si distingue per granuli di dimensioni più ridotte, comprese tra 2 e 8 micrometri, con forme angolari e una maggiore omogeneità. Infine la stratificazione è meno evidente rispetto a quella dell'amido di grano.



Questa attività ha offerto agli osservatori l'opportunità di usare il microscopio per vedere da vicino i dettagli dei granuli di amido.

Luca Bellini, 4 ELS ITIS G. Cardano
