Reazione colorimetrica per indentificazione delle specie di funghi essiccate non commestibili o altro materiale frammisto alle specie commestibili

Metodica del Dr. Emidio Borghi

Questa reazione chimica è utile ed abbastanza selettiva nell'indagine dei funghi secchi.

È **POSITIVA** per i Porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) e per il genere *Xerocomus*, mentre è **NEGATIVA** in tutti gli altri casi.

Materiale:

Provette da laboratorio, Acqua distillata, Acido Solforico 1:1, Iodato Acido di Potassio, Cloroformio

Metodica

Si mettono le fette (fungo secco) in una provetta contenente 5 ml di acqua distillata e si lasciano macerare, a freddo, per 15 minuti;

Si recupera per semplice travaso o per filtrazione l'estratto in una provetta pulita e si aggiungono nell'ordine:

- 1) **ACIDO SOLFORICO** 1:1 e si agita per un minuto
- 2) 10 gocce di soluzione satura di **IODATO ACIDO DI POTASSIO** e si agita per un minuto
- 3) 2 ml di Cloroformio e si agita dolcemente per due minuti

Nel caso che la fetta sia di Porcino da subito reazione **POSITIVA** (colorazione viola dello strato cloroformico inferiore) nel caso contrario reazione **NEGATIVA** lo strato di cloroformio rimane incolore o assume sfumature arancio.