

Temat: Skrobia i celuloza – polisacharydy

22.06.2020r.

24.06.2020r.

Cele: Poznasz występowanie, właściwości i zastosowania skrobi i celulozy

NaCoBeZu:

- wiem, gdzie występuje skrobia i celuloza
- potrafię wymienić ich właściwości
- umiem wykryć skrobię (przy użyciu jodyny)
- znam zastosowania skrobi i celulozy

Proszę zapoznać się z tekstem str. 212 – 217 (temat ten będzie realizowany na dwóch jednostkach lekcyjnych), a następnie odpowiedz na pytania:

1. Gdzie występuje:
 - a) skrobia
 - b) celuloza?
2. Jakie są właściwości:
 - a) skrobi
 - b) celulozy?
3. W jaki sposób wykryjesz skrobię w produkcie spożywcym?
4. Jakie są zastosowania:
 - a) skrobi
 - b) celulozy?

Do tematu proszę wykonać **doświadczenia chemiczne** według podanej instrukcji.

doświadczenie nr 1

Wykonaj doświadczenie według opisu.

Instrukcja: Przygotuj dwie szklanki. Do pierwszej z nich wlej zimną wodę (ok. 1/3 objętości) i wsyp połowę opakowania kisielu owocowego. Całość dokładnie wymieszaj łyżeczką.

Zapisz obserwacje.

Obserwacje (1): ..

Następnie do drugiej szklanki nalej gorącą wodę (ok. 1/3 objętości) i dodaj zawartość z pierwszej szklanki, mieszając łyżeczką.

Zapisz obserwacje i sformułuj wniosek.

Obserwacje (2): ..

Wniosek: ..

doświadczenie nr 2

Wykrywanie skrobi w produktach spożywczych.

Instrukcja: Przygotuj produkty spożywcze: plasterk jabłka, plasterk surowego ziemniaka, kromkę chleba (lub bułki) oraz jodynę.

Umieść po kropli jodyny na przygotowanych produktach.

Zapisz obserwacje.

Obserwacje:

Sformułuj wniosek: (w których produktach jest skrobia?)