

До § 37

Цікавий експеримент «Властивості крохмалю»

Вам знадобиться: невелика посудина, піпетка, дрібна терка, марля, вода, розчин йоду (йодна настоянка), шматочки спілого й незрілого яблука, бульби картоплі.

Крохмаль у харчових продуктах можна виявити за допомогою йодної настоянки. Але для цього краще використовувати розбавлену настоянку: необхідно у 20 мл води додати 3–5 крапель йодної настоянки з домашньої аптечки для утворення світло-жовтого розчину.

Дослід 1. Дозрівання фруктів являє собою складний хімічний процес, під час якого відбувається перетворення крохмалю на цукор. У незрілому яблуку має бути багато крохмалю, а в дозрілому солодкому яблуку крохмалю вже немає. Візьміть часточки спілого й незрілого яблука і нанесіть піпеткою декілька крапель розчину йоду. Зробіть висновок щодо наявності крохмалю в яблуках.

Дослід 2. Виготовлення крохмалю. Приготувати крохмаль можна й самостійно. Для цього очищену картоплину натріть на дрібній тертці й отриману масу розмішайте у воді. Потім профільтруйте її через марлю й віджміть. Залишок маси в марлі знову перемішайте з водою і профільтруйте. Дайте рідині відстоятися. Крохмаль осяде на дно посудини. Злийте рідину, а осілий крохмаль знову розмішайте. Повторіть операцію кілька разів, поки крохмаль не стане зовсім чистим і білим. Профільтруйте й просушіть добутий крохмаль. Випробуйте крохмаль розчином йоду. Можете віддати одержаний крохмаль мамі.