

Wykrywanie SKROBI w produktach spożywczych

Paula Nowak i Lidia Jankowska
klasa 6e

Szkoła Podstawowa z Oddziałami
Dwujęzycznymi im. A. i Wł.
Niegolewskich w Opalenicy



Problem badawczy :

Czy w produktach spożywczych
pochodzenia roślinnego znajduje się
skrobia?

Hipoteza

**Produkty pochodzenia roślinnego zawierają
skrobię.**

Przebieg doświadczenia:

Przygotuj: jodynę, mąkę, makaron, bulwę ziemniaka, banana, jabłko, gotowane jajko, naczynia, nóż, zawieszinę skrobi ziemniaczanej.

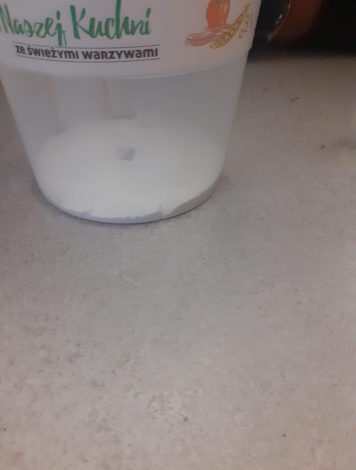
Próba badawcza:

naczynia na których umieszczamy badane

produkty zakropione jodyną

Próba kontrolna:

**talerzyk z zawiesiną skrobi ziemniaczanej
zakropione jodyną.**



Przed
wlaniem
jodyny

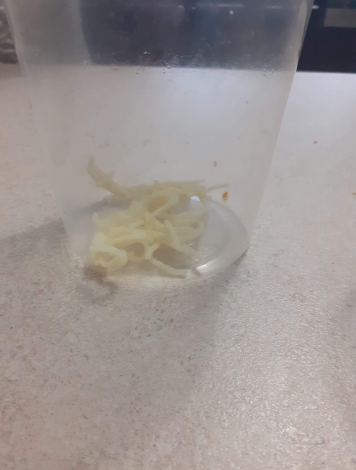


Po wlaniu



Po kilku
minutach

W mące znajduje
się SKROBIA



Przed
wlaniem
jodyny

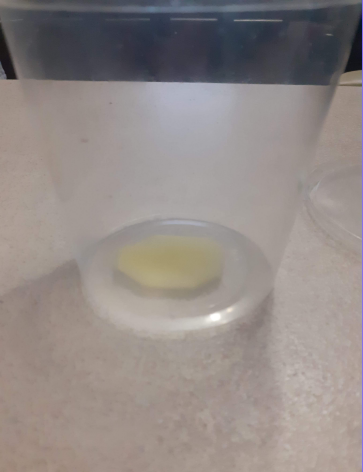


Po wlaniu



Po kilku
minutach

W makaronie
znajduje się
SKROBIA



Przed
wlaniem
jodyny



Po wlaniu



Po kilku
minutach

W BULWIE

ziemniaka

znajduje się

SKROBIA



Przed
wlaniem
jodyny



Po wlaniu



Po kilku
minutach

W bananie
znajduje się
SKROBIA



Przed
wlaniem
jodyny



Po wlaniu



Po kilku
minutach

W jabłku **NIE**
znajduje się
SKROBIA



Przed
wlaniem
jodyny



Po wlaniu



Po kilku
minutach

W jajku nie
znajduje się
SKROBIA

Wynik:

produkty zawierające skrobię zabarwiły się na fioletowo. Są to produkty pochodzenia roślinnego, gdyż skrobia jest materiałem zapasowym roślin.

Wniosek:

Skrobia występuje w produktach pochodzenia roślinnego.

**Dziękuję za
oglądanie**