

РОЗШУКУЄМО КРОХМАЛЬ

Вік: 4+

ПІД НАГЛЯДОМ БАТЬКІВ

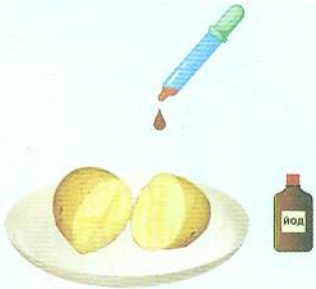
У кожній аптечці є пляшечка з йодом. А його лікувальні властивості всім відомі. А чи знаєте ви, що за допомогою всього кількох крапель йоду можна визначити якість деяких продуктів харчування? З дорослими підготуйте все необхідне й проведіть цей дослід.

ЩО ПОТРІБНО?

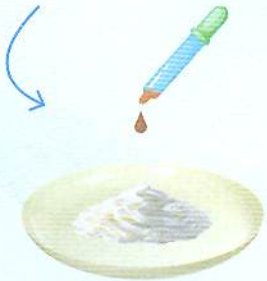
- Захисний одяг і рукавички
- Блюдце зі шматком сирої картоплі
- Блюдце з ложкою сметани
- Блюдце з ложкою меду
- Йод
- Піпетка

ЯК ПРОВЕСТИ?

1 Капніть 1–2 краплі йоду на картоплину.

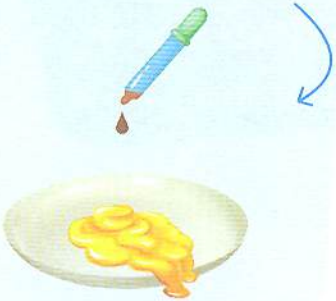


2 Капніть 1–2 краплі йоду на сметану.



3 Капніть 1–2 краплі йоду на мед.

4 Спостерігайте за реакцією продукту на йод. Чи посиніє зразок?



ЧОМУ ЦЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ?

Про наявність крохмалю в продуктах харчування свідчить посиніння крапель йоду на досліджуваному продукті. Чорно-синій колір на картоплі є нормою, оскільки з неї виготовляють картопляний крохмаль. А посиніння сметани та меду свідчить про підробку.

ЗНІМИ НА СМАРТФОН ВІДЕО ПРО СВІЙ ДОСЛІД І ПОДІЛИСЬ НИМ ЗІ СВОЇМИ ДРУЗЯМИ В СОЦМЕРЕЖАХ