



ОПЫТЫ С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАЛИЧИЯ КРАХМАЛА С ПОМОЩЬЮ ЙОДА.

Горякина Алина
4-А класс МОУ «Школа-
гимназия №6» г. Джанкоя
2016 г.

ПОДГОТОВИЛИ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОПЫТА, ЙОД,
ПИПЕТКУ.



Для исследования мы взяли:
капусту белокочанную, капусту
брокколи, кабачок, баклажан,
помидор, лук, огурец, чеснок,
стручковую фасоль, картофель
сырой, отваренный в мундирах
и отваренный очищенный,
банан, яблоко, лимон, апельсин,
морковь, перец болгарский,
колбасу вареную «Скворцово
молочная» и хлеб.



ЛИМОН

В лимоне крахмала нет,
йод остался
коричневым.



КАБАЧОК

В кабачке если и содержится крахмал, то в очень небольшом количестве, потому что пятнышко от йода почти не изменило цвет.



КАРТОФЕЛЬ

А вот картофель посинел весь, не зависимо от того, сырой он или отваренный. Значит, в нем крахмал несомненно содержится в большом количестве.



СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ

И стручковая фасоль
тоже поменяла цвет,
значит, в фасоли тоже
содержится крахмал.



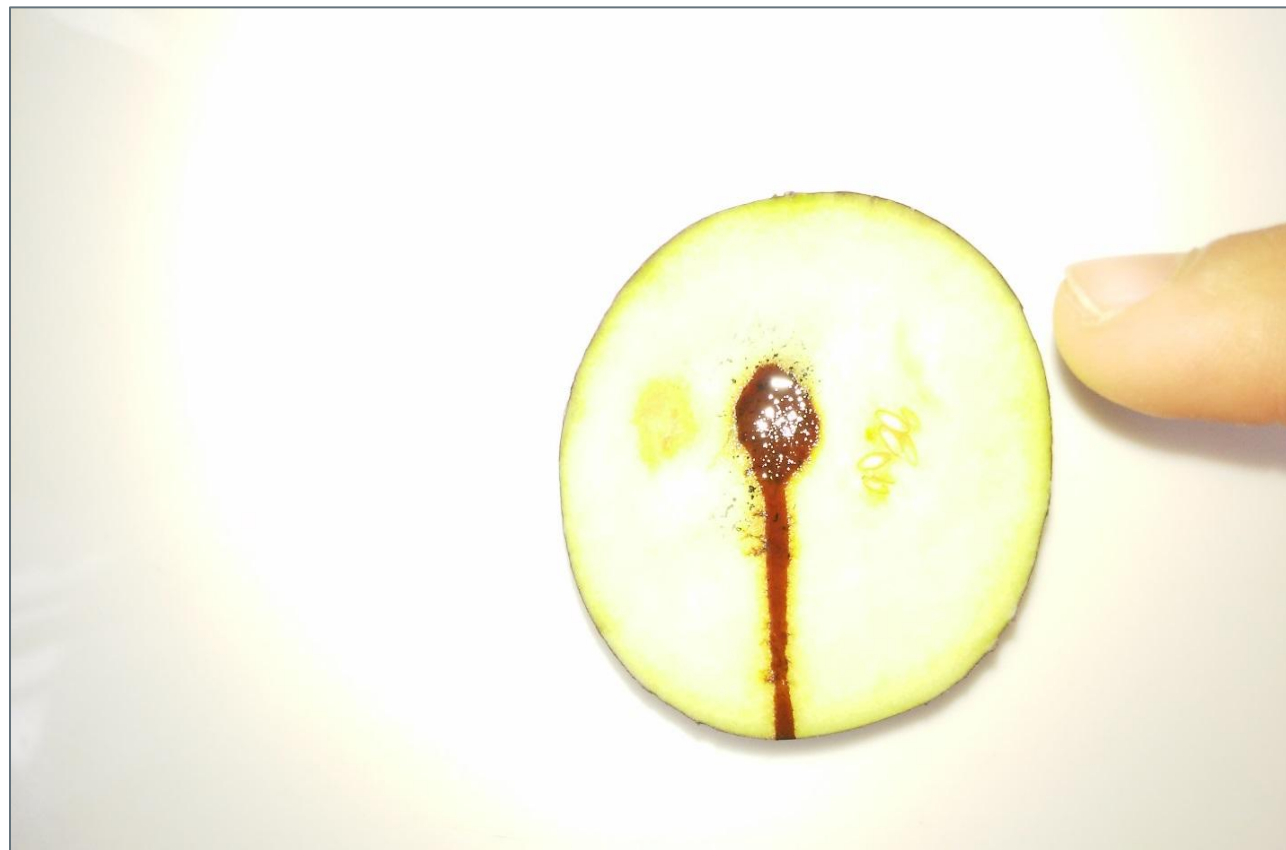
ПОМИДОР

А на помидоре
пятнышко йода
осталось коричневым.
В помидоре крахмала
не содержится.



БАКЛАЖАН

Очень интересно повел себя йод на баклажане: основное пятнышко осталось коричневым, но проявились синие точки. Значит, в баклажане крахмал содержится в небольшом количестве, и возможно он неоднородно распределен.



АПЕЛЬСИН

В апельсине крахмала
мы не наблюдаем.



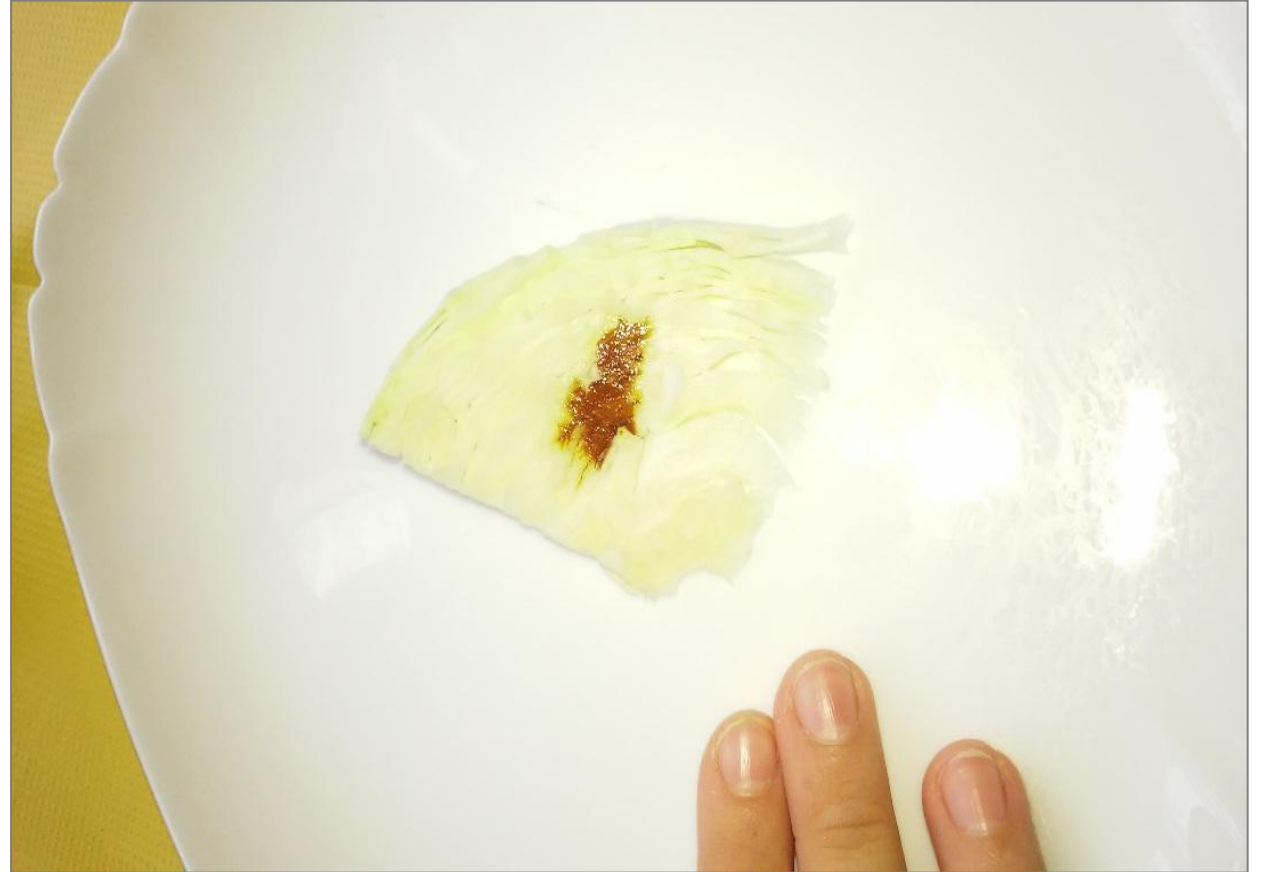
БАНАН

А вот в банане крахмал
есть, но распределен он
тоже неравномерно:



БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА

На белокочанной
капусте йод не посинел,
значит, в ней крахмала
нет.



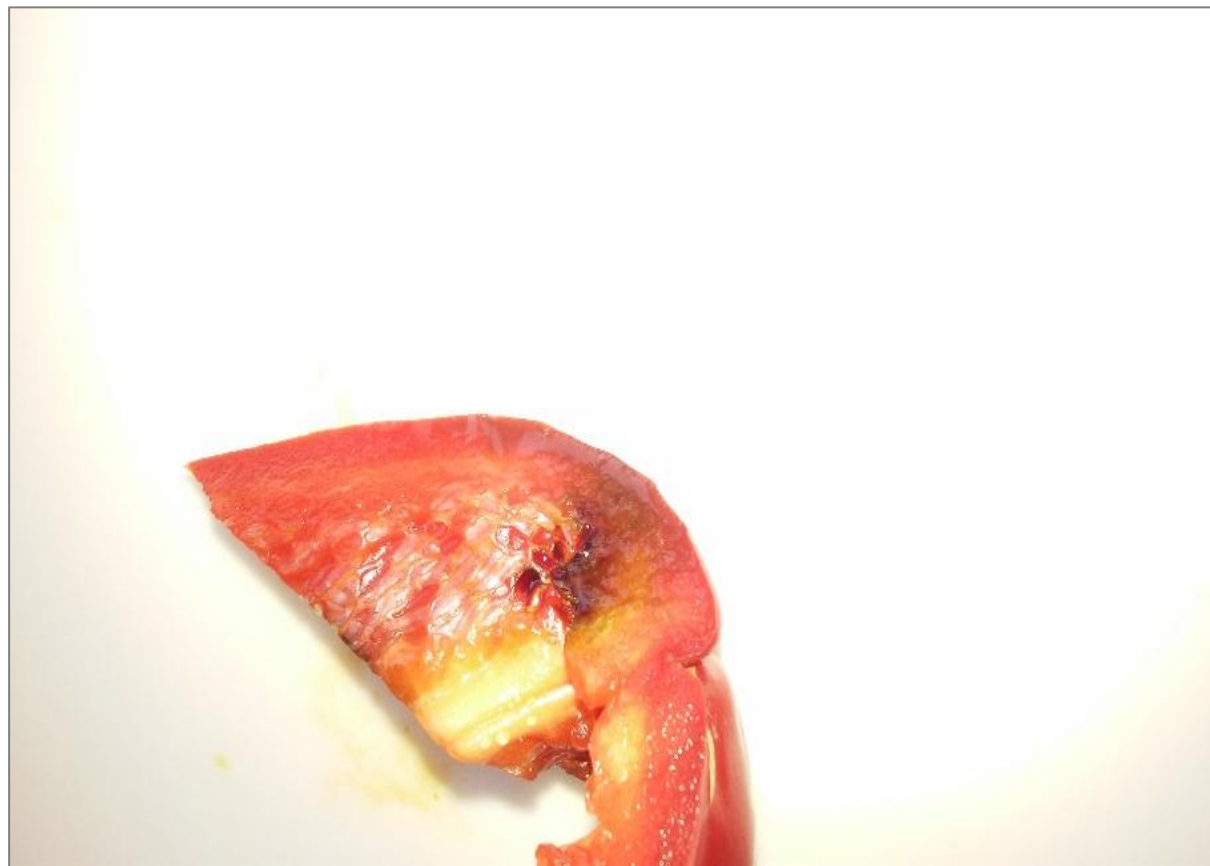
ОГУРЕЦ

И в огурцах тоже нет крахмала.



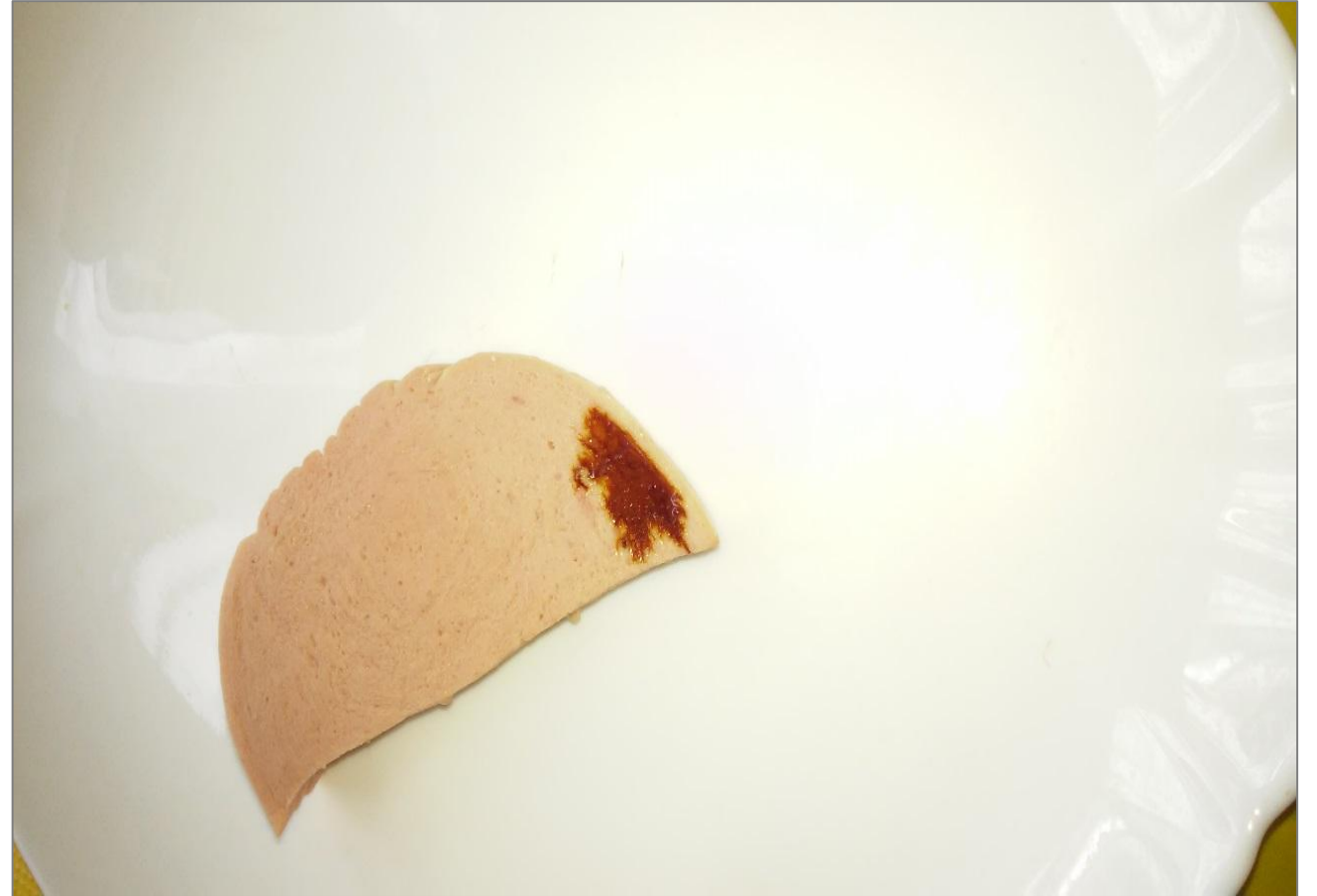
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

И в болгарском перце
тоже крахмала мы не
наблюдаем.



ВАРЕНАЯ КОЛБАСА

Очень удивила нас
вареная колбаса
«Скворцово Молочная»!
Йод на ней остался
коричневого цвета.
Значит, в этой колбасе не
содержится крахмала.



ЧЕСНОК

А вот на чесночке мы увидели синее пятно, значит в нем крахмал содержится.



ЯБЛОКО

И яблоко посинело
заметно, почти так же,
как и картофель.

Значит, в нем крахмал
содержится в большом
количестве.



РЕПЧАТЫЙ ЛУК

В репчатом луке
крахмала мы не нашли.



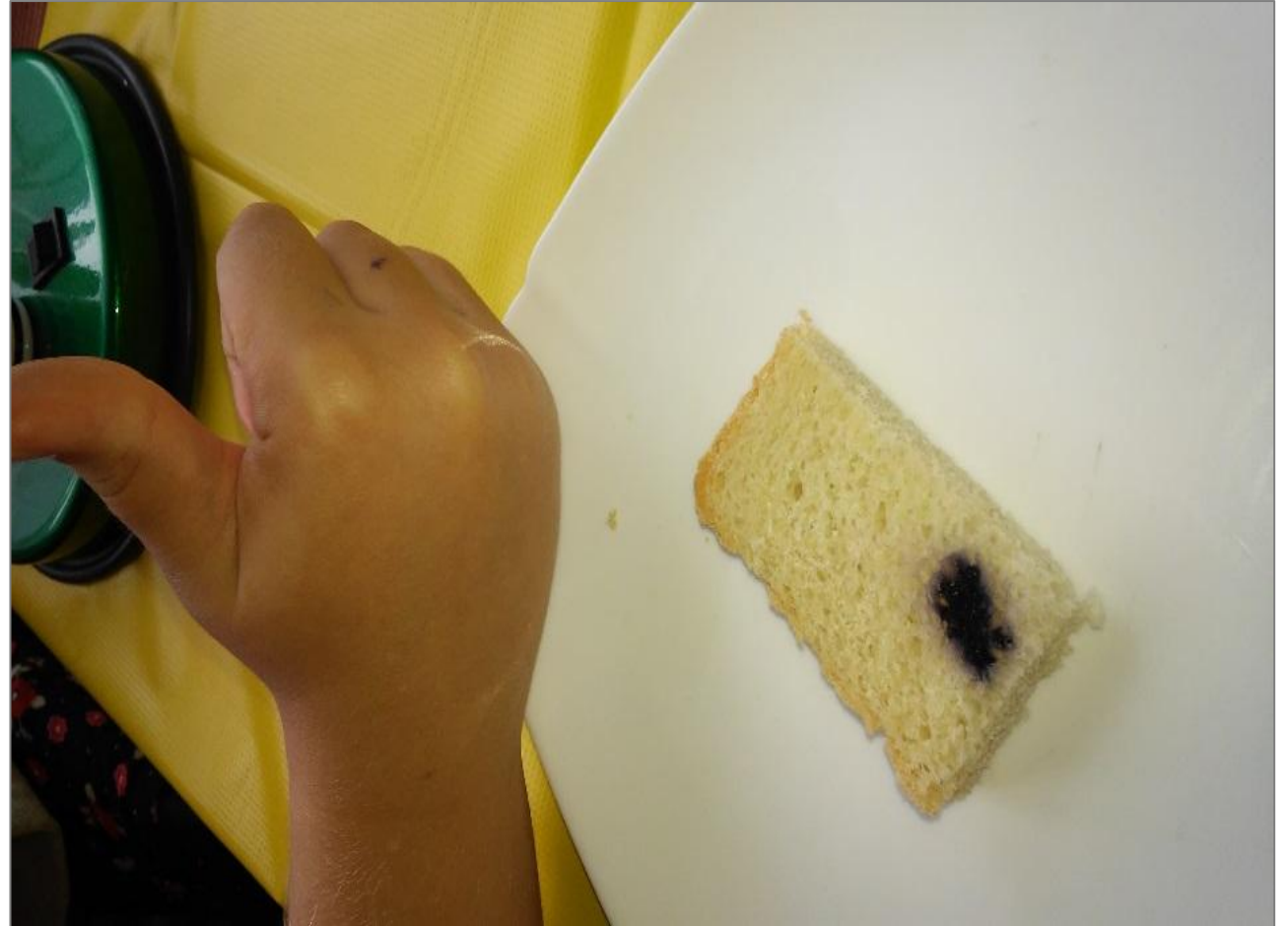
МОРКОВЬ

Морковка посинела неоднородно, что говорит о небольшом содержании крахмала и неоднородном его распределении по волокнам.



ХЛЕБ

Самым наглядным оказался опыт с хлебом: йод, едва коснувшись поверхности хлеба, посинел. Хлеб содержит крахмала максимально много.



БРОККОЛИ

А вот в брокколи, так же как и в белокочанной родственнице, крахмала нет ни в цветочках, ни в стебле.





ОПЫТ ЗАВЕРШЕН

