

# Свойства крахмала

# **Цель работы**

***Изучить свойства  
крахмала как  
представителя класса  
полисахаридов***

# **Опыт №1**

## **Качественная реакция на крахмал**



**Для этого опыта  
нам понадобится:  
стакан с холодной  
водой, раствор  
йода спиртовой,  
крахмал  
картофельный и  
ложечка**

# При добавлении иода к крахмалу



**Растворим 1 ч. ложку в холодной воде**



**Добавили 1 каплю спиртовой настойки иода**

# Опыт №2

## Приготовление коллоидного раствора крахмала



Крахмал образует коллоидный раствор в горячей воде за счет амилопектина

# Опыт № 3 Цель опыта: вывести пятно иода с материала



*Нанесем на бинт каплю  
иода*



*положим бинт между частями  
картофеля и будем тереть  
половики друг о друга до  
выведения пятна...*



*Разрежем картофелину  
пополам..*

# Определение наличия крахмала в овощах и фруктах



много **крахмала** содержится в **картофеле**

нет **крахмала** в огурцах, лимоне, капусте