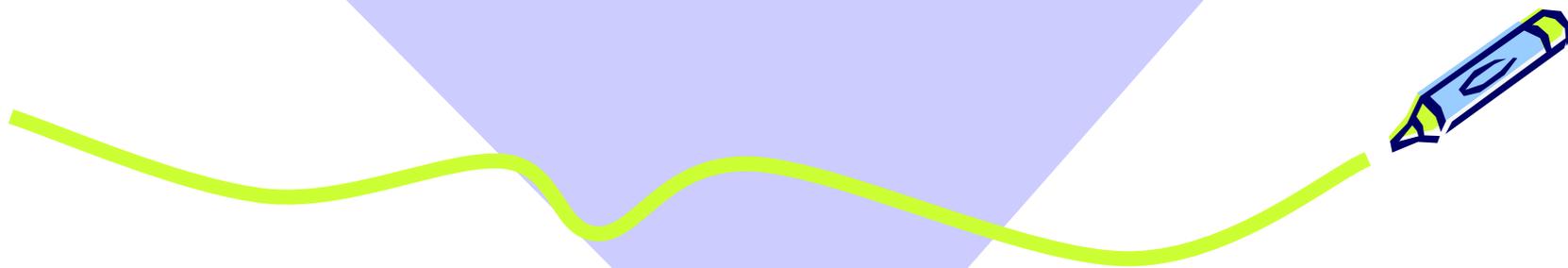


Исследовательская деятельность с детьми

«КРАХМАЛ – НЕВИДИМКА»



Обнаружение крахмала с помощью йода



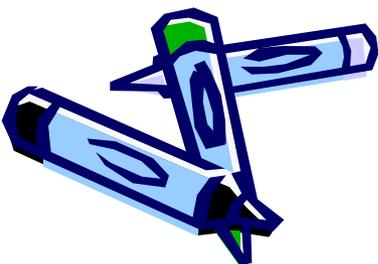
Если в стакане с водой размешать ложку картофельного крахмала, а потом добавить каплю раствора йода, мы увидим, что коричневое пятно йода станет темно-синим.



Опыты с картофелем



Йодные пятна на срезе клубня стали синими

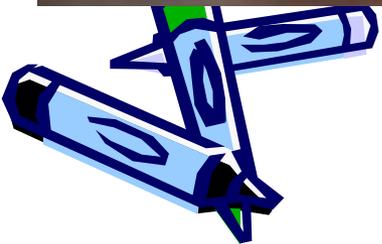


Опыты с овощами и фруктами

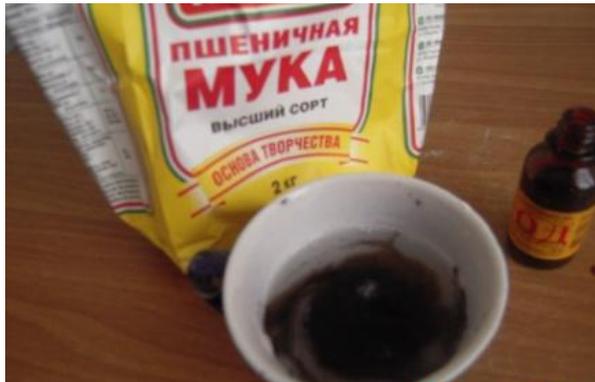
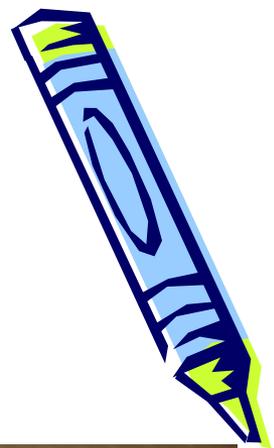


На срезах моркови и яблока заметно, что цвет немного изменился, значит, в них тоже содержится крахмал, но его очень мало.

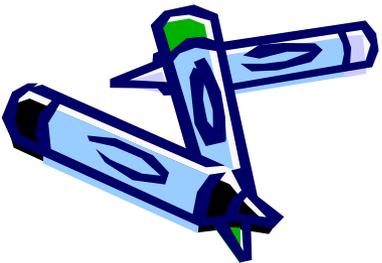
В огурце и кабачке крахмал не обнаружен.



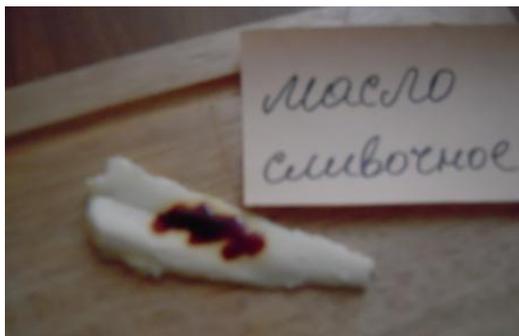
Опыты с мукой и крупой



В пшеничной муке, хлебе и крупах содержится много крахмала. Цвет йодного пятна изменился.



Опыты с молочными продуктами



В молочных продуктах
крахмал не обнаружен

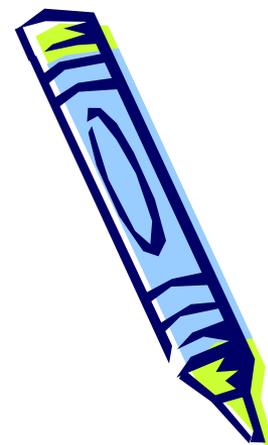


Полезные и легкие йогурты?



Крахмал обнаружен в
йогуртах «Нежный» и
«Fruttis »





Производители йогуртов «Даниссимо» и «Фругурт» указали, что в качестве загустителя применили пектин. Действительно, пятно йода осталось коричневым.

В списке составляющих «Растишки», находим крахмал! Но пятно не стало синим. Значит, крахмала в этом йогурте мало, и реакция не произошла.

