

**«Что такое крахмал?»**



# крахмал



Используется с давних пор и считается ценным питательным продуктом

# Получение крахмала в домашних условиях



Натереть картофель на тёрке



Полученную кашу отжать через марлю



Получилась мутная бурая жидкость



Слили жидкость, на дне остался белый осадок. Если полученный осадок просушить, получится порошок. Это и есть **крахмал**

# Исследование крахмала по внешним свойствам



?



# Вывод:

**Крахмал** – это действительно сыпучий порошок белого цвета, без вкуса и запаха; в отличии от соли, сахара и муки при трении скрипит.



# Как обнаружить крахмал ?

Для этого опыта возьмём ломтик картофеля, ломтик яблока и настойку йода. Капнем настойкой на картошку и яблоко.



Здесь происходит химическая реакция между йодом и крахмалом, который содержится в картофеле, и получается новое вещество сине-фиолетового цвета. Йодное пятно на срезе картофеля ярче, чем на яблоке – значит, в картофеле крахмала больше

# Применение крахмала

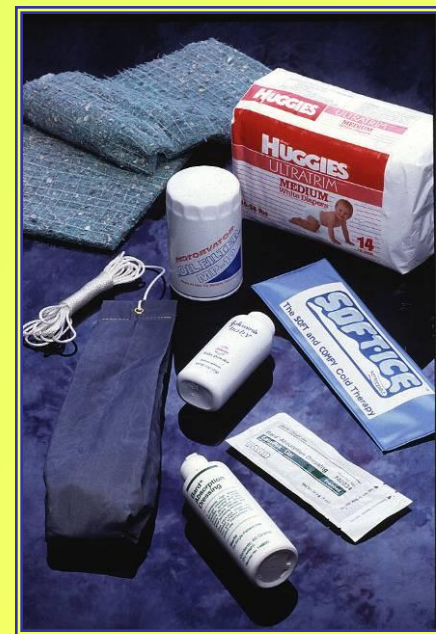
Пищевая промышленность



Бумажная промышленность



Медицина



Крахмал – основа для производства клея

# Применение крахмала в домашних условиях



Приготовления киселя



Накрахмалить рубашки –  
пропитать раствором крахмала



Крахмальный клейстер, который так хорошо склеивает  
бумагу





ценный питательный продукт  
и достаточно распространённое  
вещество

важнейший продукт, который  
используется в пищевой, бумажной  
и текстильной промышленности,  
а также в медицине и при  
изготовлении  
косметики

при попадании в горячую воду  
образуется коллоидный раствор  
(клейстер)

# Крахмал

для определения присутствия  
крахмала  
в продуктах используем йодный  
раствор

в домашних условиях можно  
получить крахмал из картофеля

дома из крахмала можно сварить клей и кисель,  
испечь блины и накрахмалить бельё