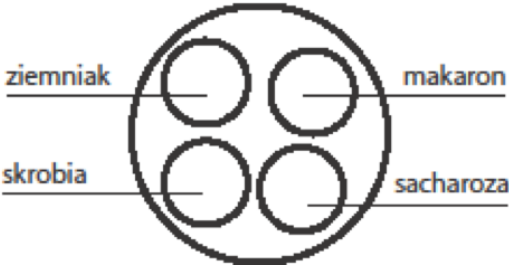
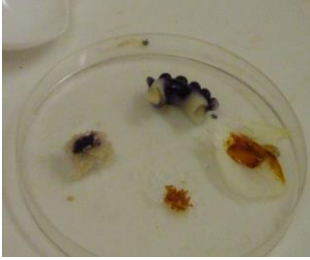
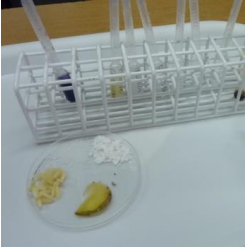


<b>Tytuł i numer zalecanego doświadczenia w podstawie programowej</b>	30. Wykrywanie obecności skrobi w produktach spożywczych za pomocą roztworu jodu
<b>Etap edukacyjny</b>	II etap edukacyjny
<b>Klasa</b>	8
<b>Dział tematyczny</b>	9. Pochodne węglowodorów. Substancje chemiczne o znaczeniu biologicznym.
<b>Treści wynikające z podstawy programowej</b>	Uczeń: 10) podaje przykłady występowania skrobi i celulozy w przyrodzie; podaje wzory sumaryczne tych związków; wymienia różnice w ich właściwościach fizycznych; opisuje znaczenie i zastosowania tych cukrów; projektuje i przeprowadza doświadczenia pozwalające wykryć obecność skrobi za pomocą roztworu jodu w różnych produktach spożywczych.

<b>Sprzęt i odczynniki</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pipeta Pasteura</li> <li>• szalka Petriego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sacharoza</li> <li>• kleik skrobiowy</li> <li>• ziemniak</li> <li>• makaron</li> <li>• chleb</li> </ul>
<b>Piktogramy określające rodzaj zagrożenia</b>	Jodyna nie jest klasyfikowana jako substancja niebezpieczna.	
<b>Bezpieczeństwo osobiste</b>	okulary ochronne, rękawiczki (niekonieczna ochrona oczu i ciała)	

<p><b>Schemat</b></p>		
<p><b>Fotografie</b></p>		
<p><b>Obserwacje</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plama z jodiny zmieniła zabarwienie na kolor ciemnogrnatowy na ziemniaku, kleiku skrobiowym, makaronie.</li> <li>2. Plama jodiny nie zmieniła zabarwienia w obecności sacharozy.</li> </ol>	
<p><b>Wnioski</b></p>	<p>Ziemniak, kleik skrobiowy, makaron zawierają skrobię.</p>	

*Opracowanie: Halina Szczepaniec*