МБОУ СОШ №33 г. Электроугли

Крахмал

авторы исследовательского проекта
 Филимонова Мария
 Алексеева Кристина
 10 класс

• руководитель проекта Медведева Е. Л., учитель химии.

Крахмал







Жизнь человека неразрывно связана с растениями, создающими органические вещества из неорганических элементов природы.

Биополимеры, синтезированные растениями, обеспечивают нас одеждой, строительным материалом и топливом, продуктами питания и кормами для животных.



Цели исследовательского проекта:

экспериментальное обнаружение «первичного» крахмала в листьях растения непосредственно в месте его синтеза; экспериментальное обнаружение крахмала в пищевых продуктах



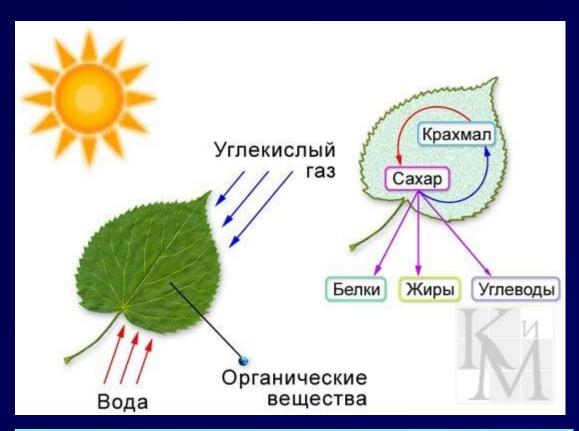
Крахмал - биополимер



Амилоза

Амилопектин

Растения синтезируют крахмал в процессе фотосинтеза



$$6CO_2 + 6H_2O \rightarrow C_6H_{12}O_6 + 6O_2 - Q$$

 $n C_6H_{12}O_6 \rightarrow [C_6H_{10}O_5]_n + nH_2O$

Эксперимент:

Обнаружение крахмала в листьях растений как конечного продукта фотосинтеза

Гипотеза:

Глюкоза, образованная в процессе интенсивного фотосинтеза в хлоропластах, сразу там же полимеризуется в «первичный» крахмал.

Цель эксперимента:

обнаружить «первичный» крахмал в листьях растения непосредственно в месте его синтеза.

Осуществление фотосинтеза

Используемые

материалы: листья растения пеларгония зональная (Pelargonium zonale); плотная бумага; спирт этиловый медицинский 95%; разбавленный спиртовой раствор йода; вода; ножницы; пинцет; эмалированная кружка; блюдце.



Обнаружение крахмала в листе растения



Лист в спирте



Лист без хлорофилла



Обнаружение крахмала в листе

Эксперимент:

Обнаружение крахмала в различных продуктах питания

Гипотезы:

- Крахмал находится в больших количествах в продуктах питания растительного происхождения.
- Крахмал используется в качестве загустителя и наполнителя в готовых продуктах питания.

Цель эксперимента:

обнаружить крахмал в продуктах питания.

Обнаружение крахмала в продуктах питания



Окрашивание овса раствором йода



Окрашивание сосиски раствором йода

Содержание крахмала в овощах, фруктах и злаках

Продукты	Наличие крахмала (экспериментальные данные)	Содержание углеводов на 100 г продукта , г (литературные данные)
1. Банан	Много	17
2. Картофель	Много	18
3. Морковь	Следы	9
4. Овес (хлопья «Геркулес»)	Много	49
5. Пшеница (мука)	Много	69
6. Яблоко	Нет	12

Содержание крахмала в готовых продуктах питания

Продукты	Наличие крахмала (экспериментальные данные)	Данные о наличии крахмала на этикетке продукта
1 Бульонный кубик «Магги»	Много	Присутствует
2 Майонез «Слобода»	Нет	В составе продукта крахмал не указан
3 Сметана «Снеда»	Нет	В составе продукта крахмал не указан
4 Сосиска «Богородская»	Много	Нет данных
5 Хлеб пшеничный	Много	В составе продукта крахмал не указан

Итоги исследовательского проекта

- В результате проведенного эксперимента в листе пеларгонии был обнаружен «первичный» крахмал, непосредственно в месте его синтеза. На основании полученных данных создана презентация «Фотосинтез», предназначенная для использования на школьных уроках биологии.
- Крахмал присутствует не во всех продуктах питания растительного происхождения. Его содержание в готовых продуктах может быть не указано на этикетках. Это нужно учитывать, составляя сбалансированный рацион здорового питания.

Список использованных источников

- http://charlestonteaparty.org/wp-content/uploads/201 1/01/Corn-ethanol.jpg;
- http://chpz.ru/?m=rcexhzrl&paged=4;
- http://kompanion-spb.ru/i/catalog/photos_big/bhkma9 3wkkicdw5fm19rb7impsgp9jnc.jpg;
- http://miragro.com/sites/default/files/Ozimaya-pshenica/predshestvenniki-ozimoi.jpg;
- http://ru.wikipedia.org/.