

где «прячется» крахмал

Воспитатель: Гусева Людмила
Владимировна.
МБДОУ № 40 г. Киржач

2016г.

Задачи

Воспитывать любознательность, развивать речь, память.

Развивать познавательный интерес к экспериментальной работе.

Определение содержания крахмала в разных продуктах.

Получение крахмала в домашних условиях.

Материал:

Раствор йода, пипетки, крахмал, пищевые продукты содержащие крахмал, пищевые продукты, не содержащие крахмал, мука, соль, сахар, картофель, терка, стеклянные сосуды.



Как же узнать где есть крахмал, а где его нет?



Посмотрим, что произойдет с крахмалом, если добавить каплю йода.



Йод изменил цвет крахмала он стал темно-фиолетовый.



И так наносим капельки йода на приготовленные образцы. Тот продукт, в котором содержится крахмал, окрасится в синий цвет.



Сможем ли мы сами получить крахмал?
Натираем картофель на тёрке.



Натертую картофельную кашицу размешиваем в воде. Осадок в банке — это и есть крахмал.



Полученную кашу процедим или переложим в отдельную тару. Получилась мутная бурая жидкость.



Если это белое вещество высушить, то оно станет сухим как мука.



После этапа сушки на тарелке останется
плотное вещество беловатого цвета: крахмал.

ВЫВОД: В результате проведенного опыта был получен крахмал в домашних условиях, что является полезным практическим навыком. Научились определять степень его содержания в различных продуктах. Оказалось, что больше всего крахмала содержится в белом хлебе и картофеле, а совсем не содержится – в репчатом луке .