КРАХМАЛ

Проект

Кучеренко Арины

Детский сад № 49

Как-то раз я попросила сварить мне кисель. Мне сказали, что для этого нужен крахмал. Мне стало интересно, что такое крахмал. В книге по окружающему миру я прочитала, что

крахмал – это вещество, которое содержится в некоторых продуктах.

Молекула крахмала состоит из 6 атомов углерода, 10 атомов водорода и 5 атомов кислорода.

Доказать, что в продуктах есть крахмал можно с помощью разбавленного водой йода.
Это взаимодействие крахмала с йодом (окрашивание в синий цвет) открыли в 1814 году Жан-Жак Колен и Анри-Франсуа Готье де Клобри.
Если капнуть настойку йода на продукты, в которых есть крахмал, то настойка приобретет сине-фиолетовый цвет.

Я решила проверить, так ли это.

КРАХМАЛ

Вначале я взяла кукурузный крахмал.
Он белого цвета.

И капнула из пипетки настойку йода.

Цвет стал сине-фиолетовый!!!

Потом мне захотелось узнать, в каких еще продуктах есть крахмал.

Я капнула на разрезанный картофель. Цвет стал сине-фиолетовый. Значит, в картофеле есть крахмал.

Я взяла ломтик хлеба и капнула йод. Цвет изменился на сине-фиолетовый. Я поняла, что и в хлебе есть крахмал.

Когда я капнула йод на сахар, цвет не стал синим. Значит, в сахаре нет крахмала.

Морковь тоже не стала сине-фиолетовой. В ней нет крахмала.

А вот мука посинела. Теперь я уверена, что такой цвет дает только крахмал и йод!

Макароны посинели, значит, и они содержат крахмал.

**Так я провела все эти опыты и поняла,
что только те продукты, которые содержат крахмал,
при попадании на них настойки йода,
меняют цвет на сине-фиолетовый.**

Теперь, если мне надо определить, где есть крахмал, я знаю, как это сделать!

Я смогу проводить такие опыты и показывать их друзьям.

Могу научить их как определять крахмал в продуктах с помощью настойки йода.

С П А С И Б О!