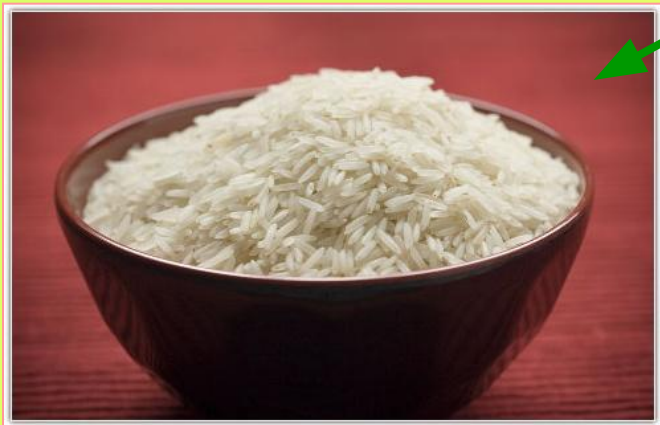


«Что такое крахмал?»



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