«Что такое крахмал?»





крахмал





Используется с давних пор и считается ценным питательным продуктом

HOLLMANNE KRAMMARA B ZOMALIHMI YELOBMAN



Натереть картофель на тёрке



Полученную кашицу отжать через марлю



Получилась мутная бурая жидкость





Слили жидкость, на дне остался белый осадок. Если полученный осадок просушить, получится порошок. Это и есть **крахмал**

Neede Tobanne Roamana do Bheulinn ebonetban













Крахмал – это действительно сыпучий порошок белого цвета, без вкуса и запаха; в отличии от соли, сахара и муки при трении скрипит.



Как обнаружить крахмал ?

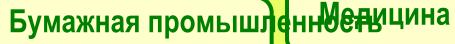
Для этого опыта возьмём ломтик картофеля, ломтик яблока и настойку йода. Капнем настойкой на картошку и яблоко.



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













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)

Kpawwaj

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