

ДОСЛІДНИЦЬКИЙ ПРАКТИКУМ №2

ТЕМА. ДІЯ ФЕРМЕНТІВ СЛИНИ НА КРОХМАЛЬ.

МЕТА: дослідити розщеплення складних вуглеводів на прикладі _____ під дією ферменту слини _____

ОБЛАДНАННЯ ТА МАТЕРІАЛИ:

відео, розчин йоду, крохмаль харчовий, половина картоплі, слина, стакан питної води, лабораторний посуд.

ХІД РОБОТИ

ДОСЛІД №1. ЯКІСНА (КОЛЬОРОВА) РЕАКЦІЯ НА ВИЯВЛЕННЯ _____

1. Приготування розчину йоду	2. Нанесення готового йодного розчину на картоплю. Фіксація ознак якісної (кольорової) реакції
	
Необхідний об'єм йоду _____ Розчинник _____ Колір готового розчину _____	Характерний колір _____ Підтвердження наявності _____

ДОСЛІД №2. ДІЯ ФЕРМЕНТІВ СЛИНИ НА ВУГЛЕВОДИ

3. Приготування <u>контрольного</u> розчину	4. Додаємо до двох пробірок слину	
Пробірка №1	Пробірка №2	Пробірка №3
Вуглевод _____ Розчинник _____ Колір водного розчину без йоду _____ Колір готового розчину з йодом _____	Контрольний розчин + _____ Додаткові умови _____	Контрольний розчин + _____ Додаткові умови _____

ВИСНОВОК.

Чому при додаванні слини знебарвлюються розчини у пробірках №2,3?

В якій пробірці швидше знебарвлюється розчин?

Як температура впливає на активність ферментів слини?

Що є якісною кольоровою реакцією на визначення крохмалю у продуктах харчування?