

ນໍ້າຕາລິປັກ



ให้นักเรียนอ่านใบความรู้จากหนังสือเรียนวิทยาศาสตร์หน้า 54 และพิจารณาว่าข้อความใดบ่งบอกถึงการแยกสารที่เกิดขึ้น

บทความ เรื่องการทำน้ำตาลปีก

น้ำตาลปีกเป็นน้ำตาลที่ได้จากการหุงหรือจั่นมะพร้าว วิธีการทำน้ำตาลปีกเริ่มตั้งแต่การทำความสะอาดจั่นมะพร้าวโดยรูดดอกมะพร้าว เก็บมดและแมลงต่าง ๆ ออกจากจั่นมะพร้าว ต่อมานวดจั่นมะพร้าวให้นิ่ม จากนั้นใช้มีดปาดจั่นมะพร้าวให้น้ำตาลมะพร้าวค่อยๆ หลงในกระบวนการเก็บน้ำตาล

นำน้ำตาลมะพร้าวที่รวมกันซึ่งน้ำตาลมะพร้าวที่ได้อาจมีเศษผุ่นหรือแมลงแปบปนอยู่ จากนั้นใช้ผ้าขาวบางกรองเศษผุ่นและแมลงออกจากน้ำตาลมะพร้าว นำน้ำตาลที่ผ่านการกรองลงเคี่ยวในกระทะจนเดือด ขณะเคี่ยวจะมีฟองที่ผิวน้ำของน้ำตาลหัวตักฟองออก

เมื่อเคี่ยวต่อไปจนหนืดและไม่มีฟอง ให้ยกกระทะขึ้นจากเตา ใช้เหล็กกระทุ้งตากกระทุ้งน้ำตาลในกระทะขึ้นๆ ลงๆ เพื่อให้น้ำตาลเย็นลงจะได้น้ำตาลเนื้อเนียน สีเหลืองสวยงาม

จากนั้นตักน้ำตาลที่มีลักษณะขันเหนียวลงในแบบพิมพ์แล้วตากให้แห้ง จะได้น้ำตาลปีกруปแบบตามต้องการ



รูป ก จั่นมะพร้าว



รูป ข การตักฟอง
ออกจากน้ำตาล



รูป ค การใช้เหล็กกระทุ้งตาก
กระทุ้งน้ำตาลในกระทะ



รูป ง น้ำตาลปีกที่เสร็จแล้ว



บันทึกผลการทำกิจกรรม

ตาราง การแยกสารเนื้อพสมในเรื่องการทำน้ำคลีก

ข้อความในสถานการณ์ที่แสดงว่ามีการแยกสารเนื้อพสม	วิธีการแยกสาร	สารที่แยกออกจากกัน



ดันรุ่งไว

1. การทำน้ำตาลปีก ใช้การแยกสารวิชีเดบ้าง เพราะเหตุใด

2. การทำน้ำตาลปีกถ้าไม่มีการแยกสารที่ปนอยู่ในน้ำตาลมะพร้าวด้วยวิธีต่าง ๆ น้ำตาลปีกที่ได้จะมีลักษณะอย่างไร

3. จากกิจกรรมนี้ ค้นพบอะไรบ้างเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากการแยกสารเนื้อผงสมออย่างง่าย

4. จากสิ่งที่ค้นพบ สรุปได้ว่าอย่างไร