

ชื่อ..... ชั้น..... เลขที่.....

ขาว

ไขมัน

น้ำตาล

โซเดียมไฮดรอกไซด์

คอปเปอร์ซัลเฟต

แป้ง

สีน้ำตาล
หรือสีแดงอิฐ

โปรตีน

เบเนดิกต์

น้ำเงินปนม่วง

สารอาหารที่ให้พลังงานแบ่งออกเป็น 3 ประเภทคือ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน

การตรวจสอบสารอาหารที่ให้พลังงานสามารถทำได้ดังนี้

1. การตรวจสอบ ทำได้โดยหยดสารละลายไอโอดีนลงในอาหาร
หากสีของสารละลายไอโอดีนเปลี่ยนเป็น แสดงว่าอาหารนั้นมีแป้ง

2. การตรวจสอบ (กลูโคส) ทำได้โดยหยดสารละลาย
ลงในอาหาร แล้วนำไปอุ่นในน้ำเดือด หากสีของสารละลายเบเนดิกต์เปลี่ยนดังนี้

2.1 เปลี่ยนเป็นสีเขียวอ่อน แสดงว่าอาหารนั้นมีน้ำตาลกลูโคสอยู่บ้าง

2.2 เปลี่ยนเป็นสีเหลืองแสดงว่าอาหารนั้นมีน้ำตาลกลูโคสเล็กน้อย

2.3 เปลี่ยนเป็น แสดงว่าอาหารนั้นมีน้ำตาลกลูโคสจำนวนมาก

3. การตรวจสอบโปรตีน ทำได้โดยหยดสารละลาย กับ
สารละลาย ลงในอาหาร หากสีของสารละลายทั้ง 2 ชนิดเปลี่ยน
เป็นสีม่วงอ่อนหรือม่วงอมชมพู แสดงว่า อาหารนั้นมี

4. การตรวจสอบ ทำได้โดยนำอาหารวางไว้บนกระดาษสี
จากนั้นหยิบอาหารออกแล้วนำกระดาษมาส่องดูความโปร่งแสง หากกระดาษโปร่งแสง
แสดงว่าอาหารนั้นมีไขมัน