

Практична робота №5

ТЕМА. Виявлення органічних сполук у харчових продуктах

МЕТА. Навчитися дослідним шляхом виявляти органічні сполуки у деяких харчових продуктах.

Обладнання та реактиви: вода, спиртовий розчин йоду, розчини рисового відвару, томатний сік, виноградний сік, апельсин, банан, яблуко, сира картопля, виноград, скибка білого хліба, печиво, домашній сир, сиркова маса, мед, молоко, кефір, йогурт, посуд, інструкція до практичної роботи.

Увага! Прочитайте завдання. Використовуйте рекомендовані речовини (продукти) для досліджень. Речовин (продуктів) запропоновано багато, але проводити дослідження достатньо із деякими із кожного підпункту. Якщо якийсь продукт відсутній, то ви з ним дослід пропускаєте. Обережно поведіться із речовинами. Дослідження виконуйте чітко за інструкцією. Записи в зошиті здійснюйте після виконання кожного завдання. Слідкуйте за порядком на робочому місці.

(Додавання фотозвіту про виконання роботи (2-3 фото) вітається +1 бал до оцінки)

ХІД РОБОТИ:

Завдання 1: Виконайте дослід, під час яких ви визначите вміст деяких органічних речовин у харчових продуктах. Спостереження, рівняння реакцій та пояснення запишіть в таблицю.

№	Що робили	Спостереження (Які зміни відбулися? Чи змінюється колір, чи виділяється газ)	Висновок (В яких продуктах ви виявили досліджувані речовини?)	Пояснення досліду (чому результат позитивний або негативний)
1	Дослідження харчових продуктів на вміст крохмалю			
	У склянки налейте по 2-3 мл: (на вибір) Молока Кефіру Йогурту Томатного соку Персикового соку Виноградного соку Рисового відвару Картопляного відвару та додайте до них 1-2 краплі розчину йоду.			
	На тарілочці покладіть невеликі шматочки: (на вибір) Домашнього сиру Сиркової маси Меду			

	Яблука Банану Шматочок білого хліба Картоплі Листя капусти Огірок Помідор Печиво та капніть на них по краплі йоду			
2	Дослідження кислотності харчових продуктів. Виявлення в продуктах органічних кислот			
	Подрібніть і видавіть на тарілочку по кілька крапель <i>(на вибір)</i> Соку винограду Апельсину Яблука В склянки налейте по 2-3 мл Молока Кефіру Йогурту До цих речовин додайте на кінчику ножа харчової соди. <i>Про наявність кислого середовища буде свідчити виділення газу (поява піни, шипіння)</i>			Запишіть назви органічних кислот, які присутні у даних продуктах

Висновок: (у яких продуктах підтвердилася наявність органічних сполук? Чи у всіх продуктах повинні бути досліджувані органічні сполуки? Чи можна результати досліджень використовувати у повсякденному житті?) _____