

Прізвище та ім'я учня

Практична робота

Виявлення органічних сполук у харчових продуктах

Мета: навчитися визначати органічні речовини, досліджувати їх властивості, розпізнавати фальсифікацію харчових продуктів; розвивати вміння складати план експерименту та проводити його, робити висновки і узагальнення.

Переглянь відеоексперимент



Хід роботи.

1. Виявлення вуглеводів.

Завдання 1. Визначення крохмалю у складі продуктів харчування.

Визначте вміст крохмалю у картоплі, білому хлібі або зернах рису.

1. Який реактив для цього використали?

2. Що спостерігали

2. Дослідження властивостей білків та їх вмісту у харчових продуктах.

Завдання 1. Денатурація білка.

Важливою властивістю білка є денатурація - руйнування просторової структури білка, яке призводить до втрати біологічної активності. Вона проходить під дією

солей важких металів, високої температури, опромінення, дії кислот, лугів, спирту.

На розчин білка яйця подійте концентрованим розчином спирту. Що спостерігається?

Зробіть висновок про шкоду алкоголю на організм

Нагрійте розчин білка яйця у полум'ї спиртівки. Що спостерігається

Додайте до білка молока кілька крапель оцтової кислоти

Що спостерігається?

3. Виявлення органічних кислот.

Який колір матиме індикатор лакмус у соці лимону, яблука? Чому?

Яке середовище (кисле, лужне чи нейтральне) у цих соках?

4. Виявлення жирів.

Покладіть насіння соняшника, ядро горіха, шматок шоколаду (печива), апельсинову кірку на фільтрувальний папір, прикрийте другим аркушем та притисніть чайною ложкою. Що спостерігається?

Про що це свідчить

Висновки: