

NØRD[®] AKADEMIET

Hive fedt ud af spegepølse

Der bliver talt meget om fedt i den mad, vi spiser. Fedt er livsnødvendigt for os, fordi det er en vigtig del af vores nervesystem og celler. Faktisk består 60 % af vores hjerne af fedt. Derfor er det en vigtig del af vores kost, men i den rette type og i de rette mængder. Nogle fødevarer indeholder mere fedt, end man skulle tro.



Materialeliste

- Rensebenzin
- Måleglas (lille)
- Spegepølse
- Morter
- Petriskåle
- Vægt

Vi skal nu forsøge at hive fedt ud af en madvare og undersøge, hvor meget der er.

Husk udsug, forklæde og handsker under hele forsøget.

Forsøgsgang

Vej 2-3 gram spegepølse og indfør vægten i skemaet. Vej også petriskålen og indfør vægten i skemaet.

Når I arbejder med rensebenzin, skal det foregå under udsugning!

Bland spegepølsen med ca. 10 ml rensebenzin og tryk det grundigt sammen i morteren. Væsken hældes over i en petriskål. Sørg for at alt væsken kommer med, men ingen spegepølse.

Lad væsken stå under udsugningen, til rensebenzinen er fordampet. Dette kan godt tage 15-20 min.

Når rensebenzinen er fordampet, vejes petriskålen med indhold, og vægten indføres i skemaet.

Vægt spegepølse: _____

Vægt petriskål: _____

Vægt petriskål med indhold (når rensebenzinen er fordampet): _____

Vægt af fedt: _____

Beregn fedtprocenten: _____

$\text{fedtprocent} = \text{vægt af fedt} : \text{vægt af spegepølse} * 100 \%$

Sammenlign fedtprocenten med det, der står på varedeklarationen.

Hvis der er forskel på jeres resultat, og hvad der står på pakken, hvad tror I så dette kan skyldes?