

NØRD[®] AKADEMIET

Find stivelse og sukker

Sukker og stivelse er begge kulhydrater (sakkarider), som vi finder i meget af vores kost. De er begge bygget op i kæder, og det er længden på denne kæde, der afgør, om det betegnes som sukker eller stivelse.

I dette forsøg skal I undersøge, om forskellige fødevarer indeholder sukker og stivelse.

Forsøgsgang

I skal vælge en fødevarer ad gangen og komme med et bud på, om fødevareren indeholder stivelse og/eller sukker. Dette skal I gøre inden hver test!

Herefter tester I for indhold af sukker og for indhold af stivelse.

Materialeliste

- Forskellige fødevarer
- Benedicts reagens
- Jod-jod-kalium indikator
- Pipetter
- Reagensglas til hver madvare
- Stativ
- Handsker
- Bunsenbrænder
- Tang
- Fotobakke eller petriskåle

Sukkertest:

Kom et lille stykke af jeres madvare i et reagensglas. Til sæt en smule vand - specielt ved de tørre madvarer. Herefter tilsættes med en pipette ca. 1 ml af Benedicts reagens.

Varm nu glasset i et vandbad i ca. 5 minutter - under udsugning! I skal holde godt øje med prøverne, så de ikke brænder på eller koger for voldsomt.

Hvis madvaren indeholder sukker, vil den skifte farve fra blå til grøn eller gul.

Stivelsestest:

Et lille stykke af jeres fødevarer puttes i en petriskål eller en fotobakke og jod-jod-kalium-indikator dryppes på. Ved indhold af stivelse vil jod-jod-kalium-indikatoren blive blå-sort.

Jeres resultater sætter i ind i et skema:

Fødevarer	Forventning	Stivelse	Sukker

Passer jeres forventninger til jeres resultater?

Kan I finde nogle fælles træk for de madvarer, som indeholder det samme?