Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Средняя общеобразовательная школа № 28 г. Пятигорска

Исследовательская работа.

Определение примеси крахмала в колбасных изделиях.

Работу выполнила

ученица 7 класса

Комбарова Анаста

Руководитель

Филатова В. В.

Инструкция выполнения:

Метод основан на поглощении йода амилозой, входящей в состав крахмала, с образованием адсорбционного соединения синего цвета.

Для выполнения работы требуются санитарно-пищевая мини- экспресс-лаборатория «СПЭЛ-У». Подробная информация – на сайте ЗАО «Крисмас+» <http://www.christmas-plus.ru/>

Реактивы, принадлежности: раствор йода или раствор Люголя, пипетка-капельница, поднос.

Выполнение определения.

Произведите поперечный срез колбасного изделия. Нанесите на поверхность свежего среза из пипетки- капельницы 2-3 капли раствора йода или Люголя. Оценка результатов.

Если поверхность среза окрашивается в синий или черно-синий цвет, в колбасном изделии присутствует крахмал.

Ход работы:

Принадлежности:

* + Нож
  + Два вида колбасы(№1 Докторская колбаса;№2 Молочная сарделька)
  + Пипетка-капельница
  + Йод
  + Поднос
  + Инструкция



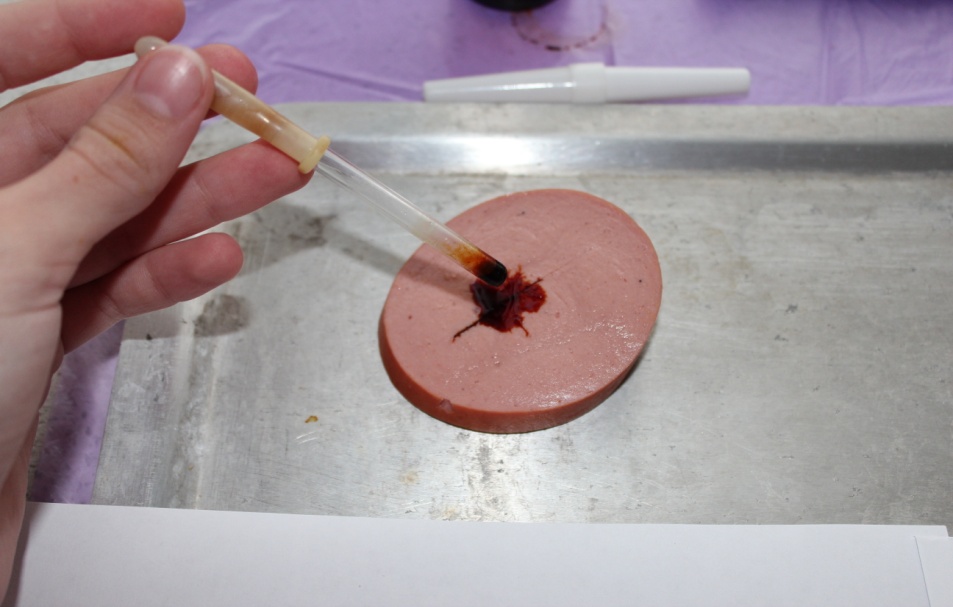
Выполнение работы:

Для начала я приготовила место работы, где будет проводится эксперимент.

Потом, сделав разрез на каждом колбасном изделии,

я капнула из пипетки 2-3 капли йода.





Докторская колбаса.

Молочная сарделька.

Результат:

В конце работы результат был таков:

На колбасе №1 Докторская колбаса, йод оставил свой прежний цвет(коричнево-желтый), а на колбасе №2 Молочная сарделька йод принял черно-синий цвет.

Вывод: в колбасном изделии №2 присутствует крахмал.

