

Temat: Skrobia- polisacharyd. 26.05.2020 r

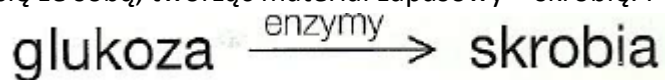
Skrobia w przyrodzie występuje w ryżu, zbożach i ziemniakach. Mąka ziemniaczana, wytwarzana z ziemniaków używana jest m. in. do produkcji kisielu, budyniu, do zagęszczania potraw.

1. Skrobia należy do polisacharydów, które są zbudowane z wielu połączonych ze sobą cząsteczek monosacharydów. Wzór ogólny polisacharydów ma postać:



n- liczba naturalna o dużej wartości, różna dla każdego związku chemicznego (polisacharydu).

2. W procesie fotosyntezy rośliny wytwarzają glukozę. Cząsteczki glukozy mogą łączyć się ze sobą, tworząc materiał zapasowy – skrobię. Powstaje ona według schematu:



3. Właściwości skrobi.



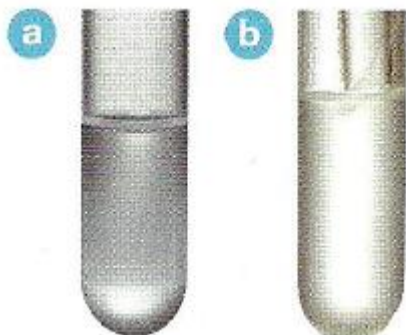
Właściwości fizyczne

- substancja stała
- barwa biała
- śliska w dotyku
- trudno rozpuszcza się w zimnej wodzie
- higroskopijna

Właściwości chemiczne

- bezwonna
- bez smaku

Skrobia trudno rozpuszcza się w zimnej wodzie –a.

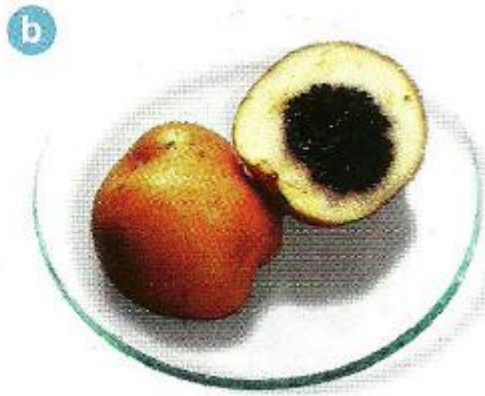


Wymieszana z gorącą wodą tworzy kleik skrobiowy –b.

4. Wykrywanie obecności skrobi – reakcja charakterystyczna- zabarwienie na **fioletowo** produktu zawierającego skrobię pod wpływem kilku kropeł roztworu jodyny.

a- kleik skrobiowy

b- ziemniaki



Zad. domowe. Str. 121 ćw. 38- zeszyt ćwiczeń.

Termin realizacji: 26.05.2020 r

Powodzenia.