

Bardzo proszę:

- a) przeczytać tekst w podręczniku strony 212-217
- b) przepisać lub wydrukować notatkę:

Temat: Skrobia – polisacharyd.

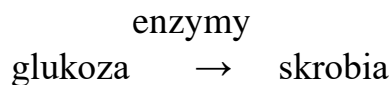
1. **Skrobia** znajduje się w pieczywie, makaronach, zbożach oraz ziemniakach. Mąka ziemniaczana zawiera jej aż 80%.
2. **Wzór ogólny polisacharydów:**



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

3. **Jak powstaje skrobia.**

Cząsteczki glukozy które powstają w procesie fotosyntezy łączą się i tworzą materiał zapasowy czyli skrobię



4. **Właściwości skrobi:**

- a) **fizyczne:**

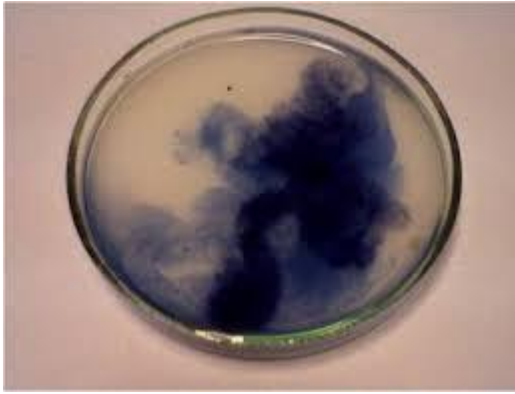
- substancja stała
- barwa biała
- śliska w dotyku
- trudno rozpuszcza się w zimnej wodzie
- higroskopijna

- b) **chemiczne:**

- bezwonna
- bez smaku

Doświadczenie: Wykrywanie obecności skrobi. (*doświadczenie to robiliśmy na biologii w zeszłym roku*)

Instrukcja: umieść kroplę roztworu jodiny w kleiku skrobiowym lub na plasterku ziemniaka



Obserwacja: badane substancje przyjmują ciemnoniebieskie zabarwienie

Wniosek: badana próbka zawiera skrobię – **jest to reakcja charakterystyczna skrobi.**

5. Zastosowanie skrobi:

- a) **przemysł spożywczy** - jako dodatek zagęszczający,
- b) **przemysł kosmetyczny** - składnik zasypek i pudrów dla dzieci,
- c) **tworzywa sztuczne** – szybko ulegają biodegradacji.