



Ķīmija | Eksperimenti

Tauku konstatēšana

Eksperimentā identificē taukus pārtikas produktos.

Nepieciešams:

1

- Pārtikas produkti (desa, rieksti, maize),
- citrusauglis (citrons vai mandarīns),
- rakstāmpapīrs.

Darba gaita:

2

1. Ņem nelielu pārtikas produkta gabaliņu un piespiež to papīram. Ja izveidojas paliekošs, caurspīdīgs plankums, tad produkts satur taukus (eļļu).

2. Pārbauda citrusaugļa šķēlīti. Uz papīra veidojas līdzīgs "tauku plankums", tomēr tas samērā ātri izzūd (izzūst).

Metodiskās norādes:

3

Paliekošs plankums liecina par tauku (eļļu) klātbūtni. Citrusaugļi, īpaši to miza, nesatur taukus, bet gan ēteriskās eļļas, kas ir gaistošas un nosaka to smaržu.

Sagatavoja: Kristīne Juhņeviča, e-pasts kristine.juhnevica@lu.lv

Adaptēts no: "Uz praktisko dzīvi orientētas izpratnes veidošanās ķīmijā".

Tālākizglītības kursu materiāls ķīmijas skolotājiem. LU ĶF ķīmijas didaktikas centrs



Iesniegt savu eksperimentu

Latvijas Ķīmijas un farmācijas uzņēmēju asociācija

Dzirnavu iela 93-27, Rīga, LV-1011

(+371) 67298683

lakifa@lakifa.lv