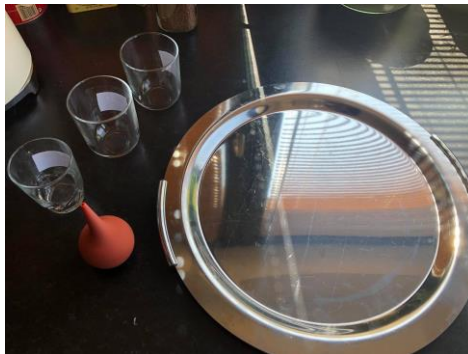


## Próba jodoskrobiowa

**Cel doświadczenia:** Wykrywanie obecności skrobi w produktach spożywczych.

**Sprzęt:** duży talerz (w moim przypadku metalowa blacha), 3 szklanki, pipeta



**Odczynniki:** jodyna, makaron ugotowany i surowy, ryż ugotowany i surowy, kasza manna, biszkopt, chleb, banan, jabłko, ziemniak ugotowany i surowy, woda po gotowaniu ryżu, woda po gotowaniu makaronu, woda po gotowaniu ziemniaka.



**Opis doświadczenia:** Na talerzu w odległościach od siebie układamy drobne ilości wszystkich odczynników. Surowy ryż i makaron wcześniej zwilżamy wodą. Potem za pomocą pipety na każdy odczynnik wylewamy po dwie krople jodyny. Wodę po gotowaniu ziemniaka, ryżu i makaronu przelewamy do osobnych szklanek i tam dodajemy do nich jodynę. Jeżeli jodyna zmieni swoje

zabarwienie na granatowe, wynik testu na jej obecność jest pozytywny, jeżeli zaś pozostanie brunatna wynik jest negatywny.

**Obserwacje:** Jodyna zmieniła swoją barwę na granatową na makaronie surowym i ugotowanym, ziemniaku ugotowanym i surowym, biszkopcie, chlebie, kaszy mannej, ugotowanym makaronie i surowym makaronie, oraz w szklankach z wodą po makaronie, ryżu i ziemniakach. Na plasterku banana i jabłka jodyna została brunatna.



### Wnioski:

Odczynnik	Zabarwienie jodyny	obecność skrobi
Surowy ryż	granatowy	tak
Ugotowany ryż	granatowy	tak
Surowy ziemniak	granatowy	tak
Ugotowany ziemniak	granatowy	tak
Surowy makaron	granatowy	tak
Ugotowany makaron	granatowy	tak
biszkopt	granatowy	tak
jabłko	brunatny	nie
banan	brunatny	nie
Kasza manna	granatowy	tak

chleb	granatowy	tak
Woda po makaronie	granatowy	tak
Woda po ryżu	granatowy	tak
Woda po ziemniaku	granatowy	tak