

## Missä elintarvikkeissa on tärkkelystä?

Lähteet: Das grosse Buch der Experimente. Über 200 spannende Versuche, die klüger machen. 2004.

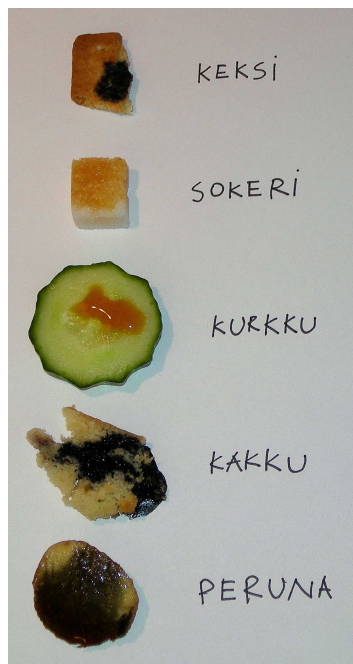
HUOM! Ole varovainen jodin käytössä, jodi värjää sekä ihoa että vaatteita ja irtoa huonosti. Käytä vain laimeata liuosta.

Mitä tarvitaan:

- jodiliuosta
- pipetti
- elintarvikkeita (esim. leipää, erilaisia hedelmiä, juustoa, perunaa, ym.)
- kertakäyttölautasia

Miten tehdään:

1. Laita pieni pala kutakin elintarviketta lautaselle ja tiputa sille 1-2 tippaa jodiliuosta.
2. Ne elintarvikkeet, joissa on tärkkelystä värjäytyvät riippuen liuoksen vahvuudesta tummansiniseksi tai lilaksi. Muissa liuos pysyy keltaisena tai ruskeana.



Kuvassa esimerkkejä elintarvikkeista, joiden tärkkelyksen sisältöä on testattu jodiliuoksella. Keksissä, kakussa ja perunassa näyttäisi olevan paljon tärkkelystä.

Mikä on tehtävän idea:

Hiilihydraatit ovat tärkeä osa ravintoamme ja energian lähde. Tärkkelys on kasvisolujen hiilihydraattien varastomuoto. Esim. peruna tai viljan jyvät ovat melkein kokonaan tärkkelystä.