WYKRYWANIE SKROBI W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH

Sprzęt i odczynniki: jodyna, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, płatki owsiane, chleb, mięso, wędliny (różne rodzaje), banan, jabłko, ziemniak.

Problem badawczy: Czy we wszystkich produktach występuje skrobia?

Hipoteza: Skrobia występuje w produktach roślinnych.

Skrobia – węglowodan, polisacharyd roślinny, pełniący w roślinach rolę magazynu energii. Skrobia jest głównym węglowodanem w diecie człowieka. Skrobia jest najważniejszym polisacharydem zapasowym u roślin, które magazynują go w owocach, nasionach, korzeniach formie ziaren w liściach, bulwach, rdzeniu łodygi i kłączach. Szczególnie bogate w skrobię są ziarna zbóż, bulwy ziemniaka i manioku, a także (choć mniej) kolby kukurydzy.

Skrobia i niektóre jej pochodne (skrobie modyfikowane np. estry, produkty degradacji, utlenieniu i częściowej hydrolizy) mają zastosowanie w przemyśle włókienniczym, farmaceutycznym, kosmetycznym, papierniczym, tekstylnym oraz do produkcji klejów.

Skrobię można wykryć za pomocą jodyny lub płynu Lugola, który zawiera jod. Pod wpływem jodu skrobia przyjmuje niebiesko-fioletowe zabarwienie.