

Name:

Datum:

## Versuch: Kohlenhydrate in Lebensmitteln Stärkenachweis

### Geräte

Petrischale, Küchenmesser, Reagenzgläser, Reagenzglasständer

### Materialien

verschiedene Lebensmittel: Kartoffelstärke, Mehl, Kartoffeln, Zucker, Kochsalz, Brot, Apfel, Banane, Käse, Speiseöl, ...

Reagenzien: Iodlösung in Tropffläschchen ( $I_2$  · KI-Lösung in Wasser)

### Sicherheits- und Entsorgungshinweise

#### Bei allen Experimenten gilt:

Bei der Durchführung der Versuche herrscht Ess- und Trinkverbot. Nach Beendigung der Versuche werden getragene Handschuhe in den Müll entsorgt und in jedem Fall gründlich die Hände gewaschen.

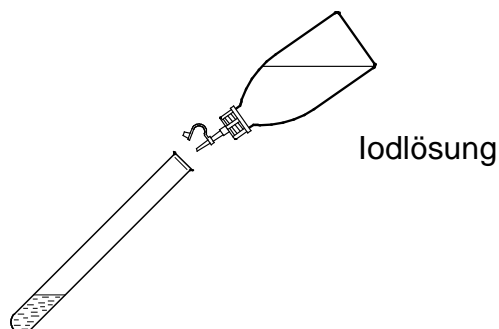
### Stärke im Alltag

Wenn du starken Hunger hast, weißt du, dass eine große Portion Nudeln dich gut und schnell satt macht. Das liegt daran, dass in den Nudeln Kohlehydrate in Form von Stärke enthalten sind. Die Kohlehydrate zählen zu den wichtigen Nährstoffen für den menschlichen Körper. Im nachfolgenden Versuch lernst du einen Nachweis kennen, mit dem Stärke in Lebensmittel nachgewiesen werden kann.

### Durchführung

Damit du weißt, wie dieser Nachweis aussieht, führe zunächst eine Vergleichsprobe durch.

#### 1. Vergleichsprobe: Nachweis von Stärke



- Gib etwas Kartoffelstärke und etwas Wasser in ein Reagenzglas und schüttele die Stärke auf.
- Tropfe ein wenig Iodlösung dazu.
- Beobachte was geschieht.

### Beobachtung:

