

Karta pracy ucznia

Doświadczenie nr 1 – wykrywanie białka w produktach spożywczych

Sformułuj pytanie badawcze:

.....

.....

.....

.....

Postaw hipotezę:

.....

.....

.....

.....

Przeprowadź doświadczenie:

Niezbędnik:

Szkło i sprzęt laboratoryjny: zlewka, statyw do probówek, łąpa do probówek, probówki, pipeta, szalki Petriego, nóż.

Odczynniki chemiczne: stężony kwas azotowy(V), roztwór białka jaja kurzego, kleik skrobiowy

Produkty spożywcze: bułka pszenna, twaróg, polędwica, skruszone nasiona białej fasoli, jogurt naturalny, ogórek, banan.

Projekt doświadczenia:

.....

.....

.....

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Instrukcja:

a) Wykonanie próby kontrolnej:

W jednej probówce umieść 2 cm³ roztworu białka jaja kurzego, a w drugiej tyle samo kleiku skrobiowego. Do obu probówek dodaj po 2 cm³ roztworu kwasu azotowego(V). Obserwuj zmiany i zapisz poniżej w tabeli. Wykonaj zdjęcia.

KONTROLA		
OBSERWACJE	POZYTYWNA	NEGATYWNA

b) *Wykrywanie białka w badanych próbkach:*

Na badaną próbkę produktu umieść jedną/dwie kroplę/krople kwasu azotowego(V). Obserwuj zmiany i zapisz poniżej w tabeli. Wykonaj zdjęcia.

Rodzaj badanej próbki	bułka pszenna	twaróg	polędwica	jogurt naturalny	skruszone nasiona białej fasoli	ogórek	banan
Obserwacje							

Wnioski na podstawie obserwacji:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Określ zmienne:

a) zależną:

.....

.....

b) niezależną:

.....

.....

c) kontrolną:

.....

.....