

Гивойно Марта 9 «Д»

# Эксперимент «Качественная реакция на крахмал»

■ **Крахмал** представляет собой природный полимер. Мы имеем дело с ним в повседневной жизни, и его легко можно встретить у нас на кухне. Но в каких именно продуктах он есть? Это можно легко проверить, добавив немного йода на тот или иной продукт:

$(C_6H_{10}O_5)_n + I_2$  (раствор) = синее  
окрашивание

Проведем небольшой эксперимент и узнаем в каких продуктах на моей кухне есть крахмал.

Нам понадобится:

- Йод



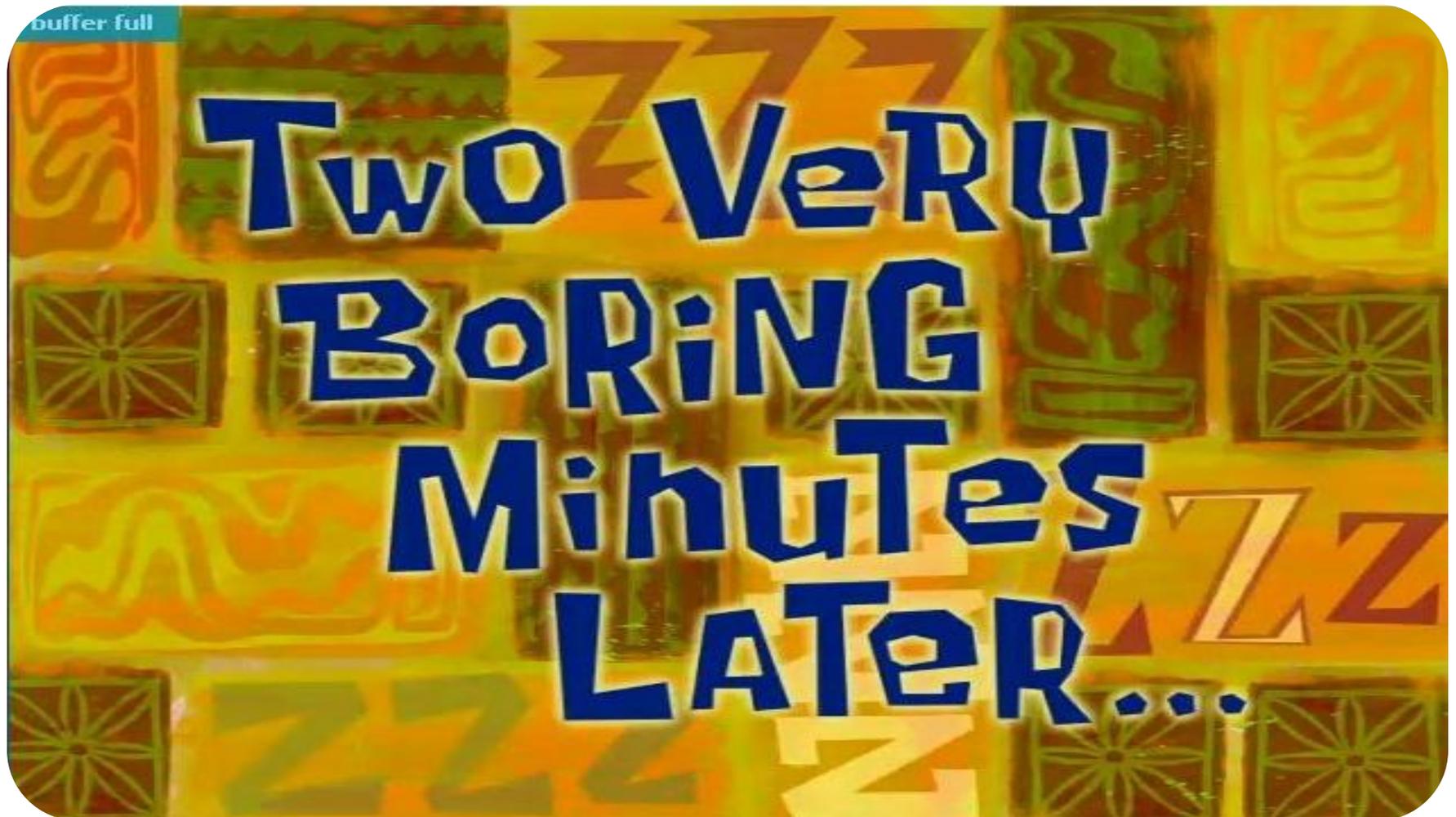
- Сами продукты (у меня это картофель, огурец, макароны, сметана, белый хлеб и рис)



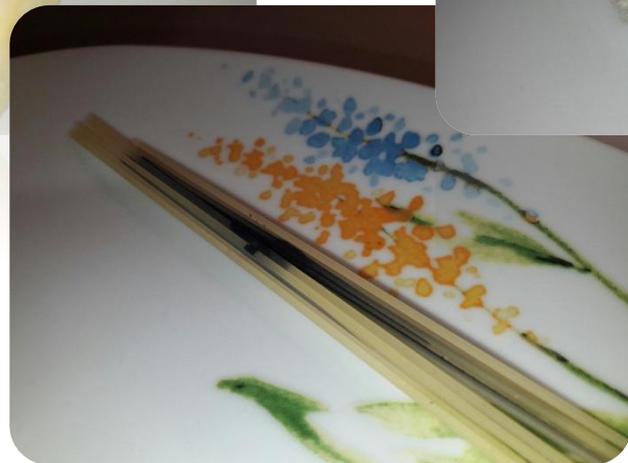
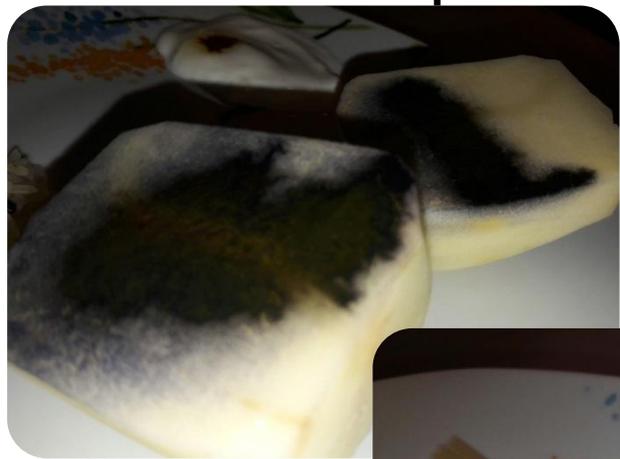
# Добавим немного йода на каждый продукт



**Ждем пару минут:**



Посинение мы видим у картофеля, макарон,  
хлеба и риса.



Из этого можно сделать вывод что в этих продуктах содержится крахмал. В огурце же и в сметане крахмала нет, поэтому йод не изменил свою окраску и остался коричневым.



# Итог:

Реакция с добавлением йода является качественной на крахмал.