Практическое занятие №27

«Изучение свойств полисахаридов.

Качественная реакция на крахмал»

Цель: изучить свойства полисахаридов на примере крахмала.

Оборудование: крахмал, вода, спиртовой раствор йода, картофель, кусочек хлеба.

Ход работы

**I. Практическое задание**

**Опыт 1.** Растворение крахмала в холодной воде.

**Опыт 2.** Растворение крахмала в горячей воде.

**Опыт 3.** Качественная реакция на крахмал.

На кусочек белого хлеба и разрезанного картофеля добавить одну каплю спиртового йода.

**Задание.** Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Молекулярная формула крахмала | Структурное звено крахмала | Внешний вид | Что делаю? | Что наблюдаю? | Уравнение реакции |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |

**II. Контрольные вопросы**

1. Где встречается крахмал в природе?

2. Из чего состоит макромолекула крахмала?

**III. Оформление отчета**

Выполнить задание.

Ответить на вопросы.

Сделать вывод.

\*Отчеты присылать на электронную почту: andru79r@gmail.com.