

Лабораторная работа №1 «Определение некоторых органических веществ и их свойств»

Цель: научиться выявлять молекулы полисахаридов в различных субстратах; изучить свойства жиров и полисахаридов.

Оборудование и материалы: пробирки, раствор йода, вода, сахароза (сахар), крахмал, сырой картофель.

Ход работы:

№	Ход эксперимента	Наблюдения	Вывод
1.	Выявление полисахаридов <i>Возьмите клубень сырого картофеля, разрежьте его и на срез нанесите каплю раствора йода. Что наблюдаете и о чем это свидетельствует?</i>		<i>В качестве вывода сформулируйте основные способы выявления полисахаридов и укажите свойства полисахаридов и жиров.</i>
2.	Исследование вкуса полисахаридов. <i>Попробуйте на вкус сахарозу (обычный сахар) и крахмал. Чем они отличаются?</i>		

Ход работы:

№	Ход эксперимента	Наблюдения	Выводы
3.	Исследование растворимости полисахаридов. <i>В пробирку положите 1 г сахара, в другую пробирку – столько же крахмала. В обе пробирки налейте по 10 мл воды и хорошо размешайте в течение 1 минуты. После размешивания дайте пробиркам отстояться. Какие изменения произошли с содержимым обеих пробирок?</i>		<i>В качестве вывода сформулируйте основные способы выявления полисахаридов и укажите свойства полисахаридов и жиров.</i>
4.	Исследование свойств жиров (см.видеоролик)		