

Name:

Datum:

Verkleisterung von Stärke

Gut zu wissen!

Je nach Pflanzenart tritt Stärke in Stärkekörnern unterschiedlicher Größe und Form auf.

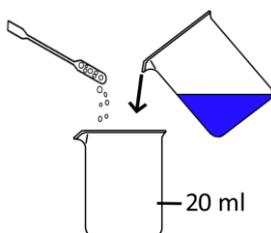
Geräte und Materialien

Wasserkocher, Becherglas, Spatel, Wasser, Kartoffelstärke

Sicherheitshinweis:

Verbrühungsgefahr bei heißem Wasser!

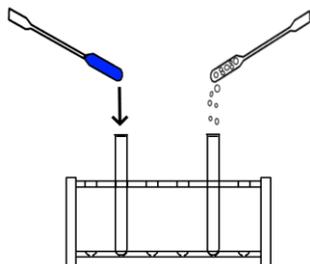
Durchführung



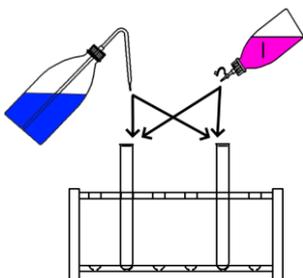
Gib einen gestrichenen Spatel Stärke in das Becherglas, füge etwa 20 mL sehr heißes Wasser dazu und rühre gut um.



Beobachtung: Was passiert?



Gib eine Spatelspitze des Gemischs in ein Reagenzglas. In ein zweites gibst du einige Krümel Stärke.



Füge in beide Reagenzgläser ca. 2 cm Wasser zu, schüttele und gib dann einen Tropfen Iodlösung zu. Vergleiche dann!



Beobachtung



Auswertung: Was passiert mit der Stärke beim Erhitzen in Wasser?

Übertrage deine Erkenntnisse auf stärkehaltige Produkte wie Brot oder Nudeln. Was passiert beim Backen bzw. Kochen?