

Name:

Datum:

Was passiert mit der Stärke, wenn Obst reif wird?

Gut zu wissen!

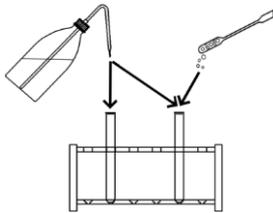
Stärke ist ein Riesenmolekül. Wie bei einer Perlenkette sind ganz viele kleine Zuckerbausteine (diese nennt man Traubenzucker oder auch Glucose) fest aneinandergelagert. Pflanzen können genauso wie unser Körper Stärke abbauen.

Geräte und Materialien

2 Reagenzgläser, **Reagenzglasständer**, Uhrglas, Spatel
Kartoffelstärke, Wasser, Iodlösung, braune Banane, gelbe Banane

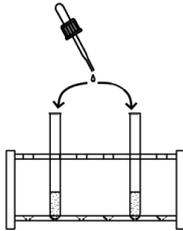


I. Durchführung: Zunächst lernst du einen **Nachweis für Stärke** kennen:



Gib in zwei Reagenzglas je etwa **2 fingerbreit Wasser**.

In das zweite gibst du zusätzlich eine Spatelspitze Kartoffelstärke.).



Tropfe jeweils ein wenig **Iodlösung** in beide Reagenzgläser.



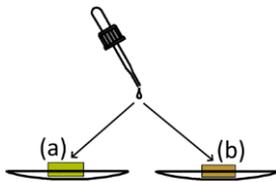
Beobachte, was passiert:



Erkenntnis: Stärke ergibt mit Iodlösung _____



II: Durchführung Hauptversuch: Was passiert, wenn Bananen reif werden?



Lege jeweils ein kleines Stück **grün-gelbe (a)** und **braune (b)** Banane auf ein Uhrglas.

Tropfe etwas Iodlösung darauf.



Beobachtung: Vergleiche!



Erkenntnis: Was verändert sich, wenn die Banane reif wird?