

Oksidacija jabuke – utjecaj limunske kiseline

Cilj: Ispitati kako kiseline usporavaju kvarenje (oksidaciju).

prikupljanje podataka o prehrambenim navikama učenika.

Kroz korištenje metoda znanstvene analize, učenici će imati priliku istraživati nutritivni sastav namirnica, primjenjujući matematičke modele za bolje razumijevanje prehrambenih potreba različitih dobnih skupina.

Ishod: Učenici uče o antioksidansima i ulozi pH u očuvanju hrane.

Materijal i pribor:

jabuka

limunov sok

otopina natrijeva klorida

Postupak:

Narezati jabuku na 4 dijela.

Premazati: jedan komad limunovim sokom,

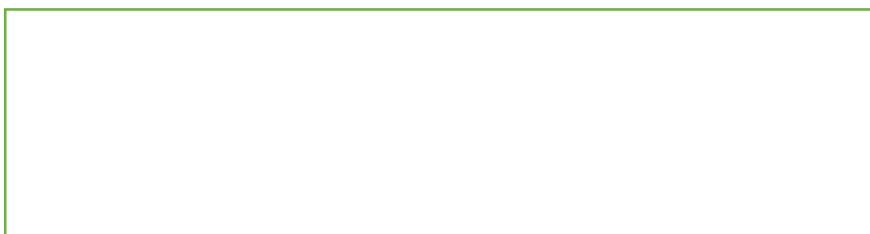
drugi komad vodom, 3 komad slanom vodom,

4 komad (kontrola).

Ostaviti na zraku i pratiti boju kroz nekoliko sati/dana

Svaki dan bilježiti promjene (fotografirati, crtati, voditi dnevnik).

Nacrtati pokus:



Zabilježi opažanja:

.