**Biologie praktijk opdracht**

**Fabian**

**25/10/2018**

**Inleiding**

Dit proefje gaat over hoe voedingsmiddelen reageren als je er jodiumoplossing bij doet.

**vraag**

In welke voedingsmiddelen zit zetmeel?

**Hypothese**

Somige voedingsmiddelen worden zwart of donker blauw.

**Dingen die je nodig hebt**

1. Voedingsmiddelen, bijvoorbeeld brood, aardappel, kaas, melk...
2. Schoteltje
3. Een reageerbuis en een reageerbuisrek (voor melk)
4. Joodoplossing in een flesje.

**Werkwijze**

Leg voedingsmiddelen op het schoteltje en doe melk in de reageerbuis. Pak de reageerbuis met melk. Doe joodoplossing flesje open en doe er een beetje joodoplossing op. Pak het schoteltje met voedingsmiddelen en doe er een paar druppels van jodiumoplossing op. Pak de reageerbuis met melk en doe er een paar druppels van jodiumoplossing in. Wacht eventjes en schud het reageerbuisje zodat de melk mengt met de jodiumoplossing en zie het resultaat.

**Waarneming**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voedingsmiddelen** | **Kleuren met jodiumoplossing** |
| Melk | Geel |
| Aardappel | Zwart |
| Brood | Zwartblauw |
| Appel | Donkergroen/zwart |
| Rozijn | Rood |

**Conclusie**

Als in een voedingsmiddel zetmeel zit reageert het op jodiumoplossing. De kleur veranderd, meestal donkere kleuren.