**Dziennik laboratoryjny. Sacharoza – disacharyd**

1. **To doświadczenie musisz znać**

*Wpisz kod* **C8BM5G** *na* **docwiczenia.pl** *i obejrzyj film.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Doświadczenie 44. Badanie właściwości sacharozy** | |
| Zaprojektuj doświadczenie chemiczne, którego celem jest zbadanie właściwości sacharozy. **Narysuj schemat, podkreśl właściwości fizyczne sacharozy, które zaobserwowano podczas doświadczenia chemicznego.**  *mdły smak* • *słodki smak* • *ciecz* • *substancja stała* • *bezbarwna* • *żółta* • *bezwonna* • *charakterystyczny zapach* • *dobrze rozpuszcza się w wodzie* • *trudno rozpuszcza się w wodzie* | **Schemat:** |

1. **Doświadczenie do samodzielnego wykonania**

**Przygotowanie karmelu**

Wykonaj doświadczenie chemiczne zgodnie z instrukcją.

**Zapisz nazwy sprzętu oraz użytych substancji, a następnie narysuj schemat, zapisz obserwacje i sformułuj wniosek*.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Sprzęt i substancje wykorzystane w doświadczeniu chemicznym:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Instrukcja:** Na patelnię wsyp szklankę cukru (sacharozy) i wlej szklankę wody. Włącz kuchenkę i zmniejsz płomień palnika. Zawartość patelni mieszaj drewnianą łyżką. Gdy mieszanina zacznie ciemnieć na brzegach naczynia, ostrożnie potrząśnij patelnią. Przestań ogrzewać patelnię, gdy jej zawartość zrobi się ciemnozłota. Uzyskany produkt przelej na papier do pieczenia i uformuj z niego karmelki w dowolnych kształtach. Całość pozostaw do ostygnięcia.  **Schemat:**  **Obserwacje:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Wniosek:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Uważaj, aby się nie poparzyć!** |

1. **Doświadczenie do samodzielnego wykonania**

**Badanie właściwości: cukru kryształu, karmelka, cukru trzcinowego, melasy, miodu**

Wykonaj doświadczenie chemiczne zgodnie z instrukcją.

**Schematy i obserwacje z przeprowadzonego doświadczenia chemicznego przedstaw w formie tabeli.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Instrukcja:** Przygotuj: cukier kryształ (sacharozę), karmelek, cukier trzcinowy, melasę (do nabycia w sklepie spożywczym) oraz miód. Porównaj: stan skupienia, barwę, rozpuszczalność w zimnej i w gorącej wodzie oraz smak i zapach tych substancji. | | | | | |
| **Substancja** | Cukier kryształ | Karmelek | Cukier trzcinowy | Melasa | Miód |
| **Schemat** |  |  |  |  |  |
| **Stan skupienia** |  |  |  |  |  |
| **Barwa** |  |  |  |  |  |
| **Rozpuszczalność w zimnej wodzie** |  |  |  |  |  |
| **Rozpuszczalność w gorącej wodzie** |  |  |  |  |  |
| **Smak** |  |  |  |  |  |
| **Zapach** |  |  |  |  |  |