**Тема уроку.** Практична робота №5.

**Тема:** Виявлення органічних сполук у харчових продуктах.

**Мета**: виявити органічні сполуки в харчових продуктах.

**Після повторення §35-37 перейдіть за посиланням та виконайте тест до 19 травня** :

<https://naurok.com.ua/test/join?gamecode=5678490>

**12 запитань**

Запитання 1

**Яким реактивом можна визначити крохмаль в рисі ?**

Запитання 2

**Не містить крохмаль така речовина**

Запитання 3

**Глюкоза міститься у**

Запитання 4

**Кислотність середовища визначають за допомогою**

Запитання 5

**Купрум (ІІ) гідроксид це реактив для визначення**

Запитання 6

**У яких продуктах міститься крохмаль:**

Запитання 7

**Визначте середовище у зразках соку лимону та яблучного соку**

Запитання 8

**Чим підтвердити, що у розсолі від сквашених (маринованих) огірків є органічна кислота?**

Запитання 9

**До розбавленого розчину соку лимона додати харчову соду. Що спостерігаємо?**

Запитання 10

**На шматочок білого хлібу нанесіть 1-2 краплі йодної води. Що спостерігаєте?**

Запитання 11

**На невелику грудочку домашнього сиру додайте 1-2 краплі розчину йоду . Що відбувається?**

Запитання 12

**До вареної картоплі додаємо краплю йоду. Чи з'являється синє забарвлення?**