

Kartulilabor

Sihtrühm: 7.–9. klass; gümnaasium

Kartul on toorainena odav ega too selle kasvatajatele suuri tulusid. Aga ehk saaks seda enne müümist väärindada? Nagu ikka, tuleb appi Uurimislabor! Kartulilaboris selgitame välja, millise kartulisordi mugulad on parimate omadustega. Lisaks testime innovaatilist kartulikröpsude kuivatamise tehnoloogiat ning uurime välja, kas kartulile täienduseks kasvatatava spinati lehed võiksid sobida kasulike toidulisandite tootmiseks. Gümnasistid saavad katseliselt määrata kartulimugulate C-vitamiini sisalduse, samas kui põhikooliklassid mõõdavad erinevatel viisidel mugulate tihedust.

Märksõnu: tiheduse määramine, kaalumine, ruumala mõõtmine (põhikool), tiitrimine ja mooliarvutused (gümnaasium), C-vitamiin, osmoos, ujuvus, lahuste valmistamine ja kontsentratsioon, graafiku joonistamine, õhukese kihi kromatograafia, taimsed pigmendid.