

Munalabor

Sihtrühm: 7.–9. klass

Muna on üks väärtuslikumaid toiduaineid, kuna sisaldab kõiki mikro- ja makrotoitaineid, mida tibu arenemiseks vajab – ning inimene ja tibu polegi põhimõtteliselt väga erinevad! Eestis on pikaajalised traditsioonid seoses kanakasvatuse ja munatootmisega. Meie ettevõtjad tahaksid tootmist laiendada ning vallutada uusi välisturge – ja mis saaks olla selleks sobivam kui Aasia suurriik Nipponia, mille elanikud lausa jumaldavad kanamune! Aga neil on sisseostetavatele munadele ka ranged nõudmised. Munalaboris teeme kindlaks, kas meile uurimiseks antud kanamunad ikka vastavad Nipponia standarditele. Selleks jagame muna osadeks ja uurime iga komponenti – munavalget, rebu ja koori – eraldi, kasutades füüsika ja keemia meetodeid. Muuhulgas sooritame fotomeetrilise uuringu, et määrata ära munavalge valgusisaldus.

Märksõnu: mass ja kaalumine, aritmeetiline keskmine, kanamuna ehitus ja koostis, tervislik toitumine, mikro- ja makrotoitained, kaltsiumkarbonaat ja sellega seotud keemilised reaktsioonid, leekreaktsioonid ioonide tuvastamiseks, lahuste valmistamine, lahuse kontsentratsioon, valgus, fotomeeter, elektriline pinge, multimeeter, vooluring.