

Toidulabor

Sihtrühm: 3.–12. klass

Kas oled kursis, mida Sa endale igapäevaselt sisse sööd ja jood? Miks ikkagi on üks toiduaine tervislik ja teine mitte? Ja kas tõesti on nii, et mida maitsvam on toit, seda ebatervislikum see on? Toidulaboris õpid füüsika ja keemia kaasabil tundma oma lemmiktoiduainete ja jookide saladusi. Uurime, millised toiduained sisaldavad palju kasulikke kiudaineid ja tärklisi, selles aitavad meid mikroskoop ja väike keemiakatse. Järgmisena selgitame välja erinevate jookide, sealhulgas õpilase lemmikjooגי suhkrusisalduse ja pH. Uurime koos klassi tulemusi ning arutleme, kuidas suhkrusisaldus ja pH mõjutavad jookide tervislikkust ning mida jooke valides veel silmas tasub pidada.

Märksõnu: tervislik toitumine, toiduained ja toitained, tärklis ja kiudained toidus, mikroskoop ja märgpreparaadi tegemine, tärklise test joodilahusega, jookide pH (indikaatorite ja pH-meetri abil), suhkrud jookides, tihedus, lahuse kontsentratsioon, suhkrusisalduse mõõtmine areomeetri ja refraktomeetriga.