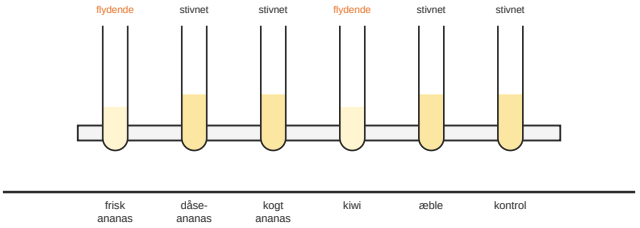
Ananas og gelé: enzymer i maden

Navn: Klasse: Dato:

> **Hvorfor stivner gelatine ikke med frisk ananas, og hvad sker der, når ananassen bliver opvarmet?**



Ananas og gelé: hvilke glas stivner?

Vores hypotese

Det skal I bruge

- Reagensglas 18×180 mm
- Reagensglasstativ, standard (12 huller)
- Bægerglas 250 ml
- Kogeplade, enkelt
- Universaltermometer -50 – 300 grader
- Ske med spatel
- Husblas eller gelatinepulver
- Frisk ananas
- Dåseananas
- Frisk kiwi
- Æble (som kontrol)
- Køleskab

Sikkerhed

Pas på med varmt vand og kogeplade. Fødevarer brugt i laboratoriet må ikke spises.

Sådan gør I

1. Lav gelatine efter anvisningen på pakken og fordel 10 ml i hvert reagensglas.
2. Kom 1 tsk. finthakket frisk ananas i glas 1 og 1 tsk. dåseananas i glas 2.
3. Kog 1 tsk. frisk ananas i vand i 5 minutter, lad den køle af og kom den i glas 3.
4. Kom frisk kiwi i glas 4 og æble i glas 5. Glas 6 er kontrol uden frugt.
5. Sæt glassene i køleskab til næste dag.
6. Vend glassene på hovedet og notér, hvilke der er stivnet.

Vores målinger

Glas	Indhold	Gæt: stivner?	Resultat

Graf eller tegning

Spørgsmål

1. Hvilke glas stivnede, og hvilke gjorde ikke?

2. Hvorfor stivnede glasset med kogt ananas?

3. Hvorfor er der et kontrolglas uden frugt?

4. Hvor ellers i køkkenet bruger man enzymer, der nedbryder protein?

Vores konklusion