

Dzień dobry,

Naszym kolejnym tematem będzie sacharoza, skrobi i celuloza. Przeanalizujcie sobie poniższe lekcje:

<https://epodreczniki.pl/a/cukry---sacharoza/DK50ftud4>

<https://epodreczniki.pl/a/cukry---skrobia-i-celuloza/Dnjv6UFEt>

I odpowiedzcie na kilka pytań w formie notatki:

1. Czy sacharoza występuje naturalnie w produktach spożywczych?
2. Z czego możemy wyprodukować sacharozę?
3. W jakich produktach spożywczych występuje skrobia?
4. Zbadaj właściwości sacharozy – cukru w cukiernicy: sprawdź jaki ma zapach, czy rozpuszcza się w wodzie, określ jej barwę.
5. Jeśli masz w domu jodynę to przeprowadź doświadczenie: wykrywanie skrobi w produktach spożywczych. Zapisz w jakich produktach udało Ci się wykryć skrobię. (jest to zadanie dla chętnych na dodatkową ocenę.)

Prześlij wyniki swojej pracy na mojego maila:

awlodarczyk@sp28.lublin.eu **do 26.04.2020 do północy.**

Przypominam wszystkim, że upłynął termin przesyłania prac za ostatni okres i będę wystawić Wam oceny za Waszą pracę do tego momentu. Do środy 22.04 do północy czekam na wszystkie zaległe prace.

Jeśli zamieszczacie dokumenty w aplikacji Teams wyślijcie mi proszę informacje o tym na czacie – wtedy mogę na bieżąco otwierać Wasze dokumenty i sprawdzać prace.