

Tiriamųjų darbų užsiėmimas „Vaisių ir daržovių sulčių tyrimas”

Vaisių ir daržovių sultys naudingos sveikatai dėl jose vertingų vitaminų, mineralinių medžiagų, angliavandenių, baltymų, organinių rūgščių, ypač jei jos pagamintos iš natūralių produktų. Vaisių ir daržovių sulčių arba jų mišinių galime įsigyti ir parduotuvėse, tačiau rinkoje didėjant maisto produktų pasiūlai, svarbu mokėti pasirinkti tinkamiausius produktus, kurie turėtų aukštą maistinę vertę bei suprasti, kaip žmogaus organizmui svarbių medžiagų kiekiai priklauso nuo vaisių ir daržovių rūšies. Mokiniai, dirbdami porose, nustatys ir įvertins pateiktų sulčių pH, elektrinį laidį, oksidacinį – redukcinį potencialą, įvertins sulčių užterštumą nitratais, išmatuos kalcio jonų koncentraciją sultyse ir įvertins sulčių maistinę vertę.

Darbą skirtingu lygiu gali atlikti įvairaus amžiaus mokiniai.

Numatomi rezultatai:

Žinos, kokios yra mitybai naudingos maistinės medžiagos.

Supras, kaip žmogaus organizmui svarbių medžiagų kiekiai priklauso nuo vaisių ir daržovių rūšies.

Gebės, išmatuoti vaisių ir / arba daržovių sultyse pH, elektrinį laidį, oksidacinį – redukcinį potencialą, kalcio jonų koncentraciją ir nitratų jonų koncentracijas.

Priemonės – vaisių ir daržovių sultys, kompiuteriai, pH-metras, elektrinio laidžio jutiklis, nitrato jonų jutiklis, kalcio jonų jutiklis, Pastero pipetės, maišymo lazdelės, cheminės stiklinės, indas nuotekoms.

Klasė – 7-12 kl.

Mokinių skaičius – iki 15 asmenų

Trukmė – 2 val.

Kaina – 160 Eur

Vieta – VU ŠA STEAM centras, Stoties g. 11, Šiauliai

*Veiklų metu mokiniai gali būti fotografuojami ir filmuojami, o nuotraukos ir vaizdo medžiaga publikuojama.