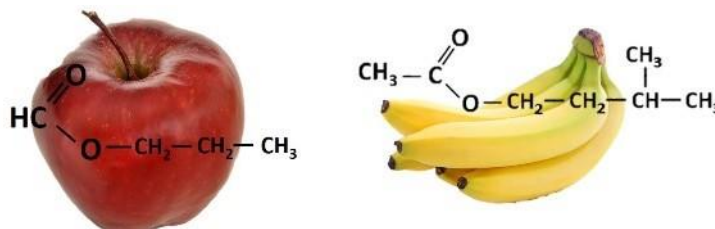


Tiriamasis darbas „Kodėl maistas kvėpia?“

Maistui patrauklumo suteikia jo kvapas, skonis, spalva. Daugeliui vartotojų labai svarbu valgant jausti malonų maisto kvapą. Todėl maisto pramonėje neretai produktai yra praturtinami sintetiniais aromatais, kurie gaminami iš įvairių organinių junginių. Naudojant skirtingus alkoholius ir karboksirūgštis, galima pasigaminti įvairių kvapnių esterių, kurie natūraliai gaminami ir augaluose – bananuose, citrusiniuose vaisiuose, obuoliuose, kriaušėse, salotose. Šios veiklos metu mokiniai plačiau susipažins su maiste naudojamais kvapniais priedais, pagamins kvapnių esterių bei užrašys jų gamybos chemines lygtis.



Šaltinis: <https://hive.blog/hive-196387/@emiliomoron/the-esters-and-their-smells>

Numatomi rezultatai:

1. Žinos organinių junginių sandarą, savybes ir taikymą.
2. Ugdysis supratimą apie maisto gamyboje naudojamus priedus.
3. Tobulins eksperimentinius darbo laboratorijoje gebėjimus.

Priemonės – elektrinė kaitlentė, mėgintuvėliai, cheminės stiklinės.

Medžiagos – alkoholiai, karboksirūgštys, demineralizuotas vanduo, ledas.

Klasė – 11-12 kl.

Mokinių skaičius – iki 15 asmenų

Trukmė – 2 val.

Kaina – 160 Eur

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