

Arbeitsblatt 6

Nachweis von Stärke in einigen Lebensmitteln

Nachweisverfahren:

Die Lebensmittel werden mit einem Messer zerkleinert. Jeweils eine Spatelportion wird in ein Reagenzglas gegeben und mit etwa 5 ml Wasser übergossen. Der Inhalt des Reagenzglases wird bis zum Sieden erhitzt, anschließend lässt man auf Zimmertemperatur abkühlen. Zur Lösung gibt man jetzt 1–2 Tropfen der Iod-Kaliumiodid-Lösung. Eine Blaufärbung zeigt die Anwesenheit von Stärke an.

Überprüfe die aufgeführten Lebensmittel oder einen Teil davon.

(Ein positives Ergebnis wird mit einem + gekennzeichnet, ein negatives mit einem –).

Brot	Mehl	Nudel	Kartoffel	Apfel	Banane	Käse	Schokolade	Zucker	Butter
+	+	+	+	–	–	–	–	–	–

Margarine	Haferflocken	Bohnen	Wurst	Cornflakes	Fleisch	Honig	Gummibärchen
–	+	+	–	+	–	–	–

Beantworte folgende Fragen:

1. Welches Produkt enthält mehr Stärke: Kartoffeln oder Erbsen?
2. Vergleiche einmal die Stärkegehalte von Haferflocken und Brötchen.
3. Kann man sagen, dass Kohlrabi viel Stärke enthält?
4. Warum enthalten Pommes frites mehr Stärke als Kartoffeln aus denen sie hergestellt werden?

1. Die Kartoffeln enthalten mehr Stärke als Erbsen.

2. Haferflocken (65,3 g / 100 g) besitzen mehr Stärke als Brötchen (49,6 g / 100 g).

3. Kohlrabi enthalten nur wenig Stärke (3,8 g / 100 g).

4. Pommes frites enthalten mehr Stärke als Kartoffeln, weil beim Fritieren

das Wasser entzogen wird.