

Naslov: LASTNOSTI MAŠČOB EKSPERIMENTALNO

1. Delitev maščob

1. Poišči čim več maščob, ki jih imate doma.
2. Postavi vse skupaj na mizo in jih fotografiraj.
3. Razdeli jih v dve skupini. Kriterij za delitev izberi sam/a. Fotografiraj.
4. ZAPIS v zvezku:
 - naštej vse maščobe, ki si jih zbral/a,
 - razdeli jih v dve skupini,
 - napiši kriterij delitve.

2. Gostota in emulzija maščob

Za eksperiment potrebuješ:

- dva manjša kozarca za vlaganje,
- dva pokrova za kozarce,
- žlico,
- vodo,
- olje,
- rumenjaki,
- *palični mešalnik (neobvezno).

Potek dela (svoje delo fotografiraj):

1. V prvi kozarec nalij 2 dela vode in en del olja, v drugega pa en del vode in 2 dela olja (uporablaj majne količine, npr. en del je debelina prsta).
2. Opazuj kaj se dogaja. V zvezek nariši in označi oz. opiši kar vidiš.
3. Kozarca zapri s pokrovom in ju močno stresaj. Pazi na enako število stresanj. Lahko uporabiš tudi palični mešalnik. V tem primeru pazi, da je čas mešanja enak v obeh kozarcih.
4. Opazuj kaj se dogaja v kozarcih. Beleži čas do vidne spremembe (npr. ali je minilo nekaj sekund ali minut).
5. V zvezek nariši in označi oz. opiši kar vidiš.
6. V vsak kozarec dodaj eno žlico rumenjaka.
7. Ponovno močno stresaj oz. mešaj. Oba kozarca enakokrat.
8. Opazuj spremembe. V zvezek nariši in označi oz. opiši kar vidiš.

V zvezku naj bodo narisane tri skice – 3x po dve posodi.

Odgovori na vprašanja. List lahko tudi natisneš.

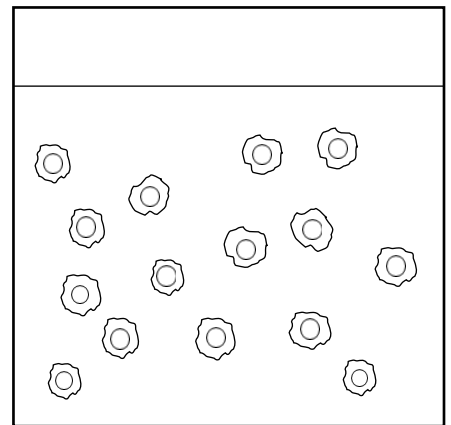
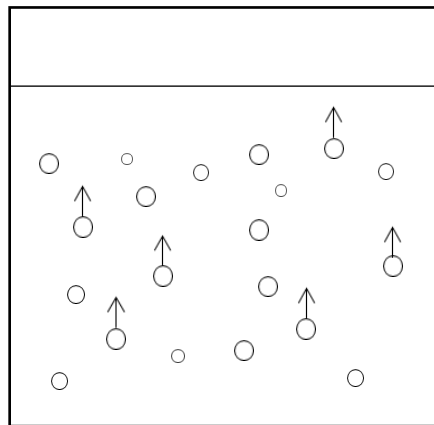
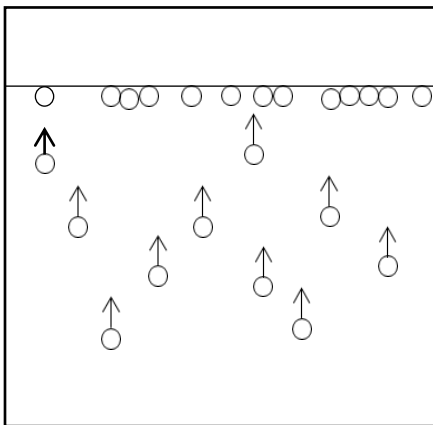
1. Zakaj olje plava na vodi? _____
2. Ali se olje in voda mešata? Zakaj? _____

3. Kaj se zgodi z oljem oz. vodo ob močnem mešanju? _____

4. Kako strokovno imenujemo nastalo mešanico? _____
5. Po kolikšnem času se ločita plast vode in olja? _____
6. Kaj se zgodi z mešanico ob dodatku rumenjaka? _____

7. Kakšno vlogo ima pri mešanju rumenjaka? _____

8. Na skici je shematsko narisano dogajanje v kozarcih. Z rumeno barvo pobarvaj olje, z modro vodo in z rdečo rumenjaka.



9. Kaj pomeni, da je emulzija stabilizirana? _____

10. Navedi nekaj živil za katere velja, da so emulzije.

3. Topnost maščob

Tvoja naloga je, da doma poiščeš dobro topilo za maščobe. Spomni se katera topila (razen vode) poznamo. Ne uporablaj čistil. Pobrskej v garaži ali delavnici, mogoče se kaj skriva tudi med kozmetičnimi izdelki.

Pripomočke in izvedbo izberi sam/a. Predlagam ti, da uporabiš majhne količine.

V zvezke zapiši katero topilo si izbral/a in svoja opažanja oz. ugotovitve. Ne pozabi na fotografiranje.