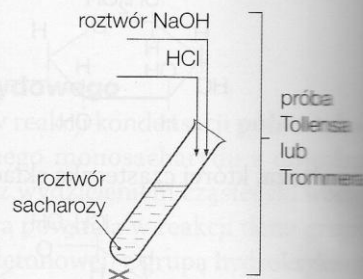


## Oligosacharydy i polisacharydy.

### Badanie właściwości sacharozy

a) Określ stan skupienia, barwę, zapach, rozpuszczalność w wodzie, palność i odczyn wodnego roztworu sacharozy. b) Zbadaj, czy sacharoza ma właściwości redukujące – przeprowadź w tym celu próbę Trommera lub Tollensa. c) Do probówki wlej ok.  $5\text{ cm}^3$  roztworu sacharozy, dodaj  $3\text{ cm}^3$  kwasu chlorowodorowego i gotuj kilka minut. Następnie zawartość probówki zobojętnij roztworem wodorotlenku sodu i wykonaj próbę Trommera lub Tollensa (schemat).  
Co obserwujesz?



### Obserwacje :

a)

b)

c)

### Badanie właściwości skrobi

Określ stan skupienia, barwę i zapach skro-  
bi oraz jej rozpuszczalność w wodzie.  
Mieszaninę skrobi i wody wlej do zlewki  
zwracając wodą i gotuj przez chwilę, mieszając.  
Powstały kleik skrobiowy ostudź do tempera-  
ury pokojowej i dodaj do niego 2–3 krople  
roztworu jodu (schemat), np. jodyny.  
Co obserwujesz?



a)

b)

### Hydroliza kwasowa skrobi

W probówce umieść ok.  $2\text{ cm}^3$  kleiku  
skrobiowego. Następnie dodaj 2 krople  
jodyny i ok.  $2\text{ cm}^3$  roztworu kwasu chlo-  
rowodorowego. Zawartość probówki  
wymieszaj bagietką i ogrzewaj (schemat).  
Co obserwujesz?

jodyna + roztwór HCl



Obserwacje:

