

Hangi Besinlerde Nişasta Var?

Tükettiğimiz pek çok besinde karbonhidrat adı verilen moleküller bulunur. Karbonhidratlar karbon, oksijen ve hidrojen atomlarından oluşur ve bedenimizin enerji gereksinimini karşılamak için öncelikli kaynaktır. Nişastaysa suda çözünmeyen bir tür karbonhidrattır. Bakalım basit bir testle hangi yiyeceklerde nişasta olduğunu bulabileceğimizi mi?

Öncelikle küçük bir dilim ekmek, bir dilim kabak, bir dilim domates, bir dilim patates hazırlayın ve eczanelerde bulabileceğiniz bir batikon edinin.



Tüm besinleri kâğıt havlu üzerine dizin.

Ardından besinlerin üzerine birer damla batikon damlatın. Renk değişimini gözlemleyebildiniz mi?

Makarna, ekmek, pirinç, mercimek, patates ve daha pek çok gıdada nişasta bulunur. Nişastanın bazı moleküllerinin sarmallı ve boşluklu bir yapısı vardır. Nişastaya batikon eklendiğinde, batikonun içerdiği iyotlu moleküller nişasta moleküllerinin arasındaki boşluklara tutunur. Bu sırada aralarında bir kimyasal etkileşim gerçekleşir. Bu nedenle de nişastalı yiyeceklerin batikon damlatılan bölgelerinde mavi-siyah arası bir renk açığa çıkar.



Tebrikler, bu deneyle siz de nitel bir analiz gerçekleştirmiş oldunuz!

Not: Bu deneyde kullandığınız besinleri bir büyüğünüzden yardım alarak hazırlayın ve deney sonrasında tüketmeyin! Ayrıca batikon damlatırken eldiven giyebilir ve mutfak önlüğü kullanabilirsiniz.



Tuğçe İnroga
Çizim: Göksu Karaca