

Test skrobiowy – praktyka 26.10.2023



Jabłka i gruszki przygotowane do testów



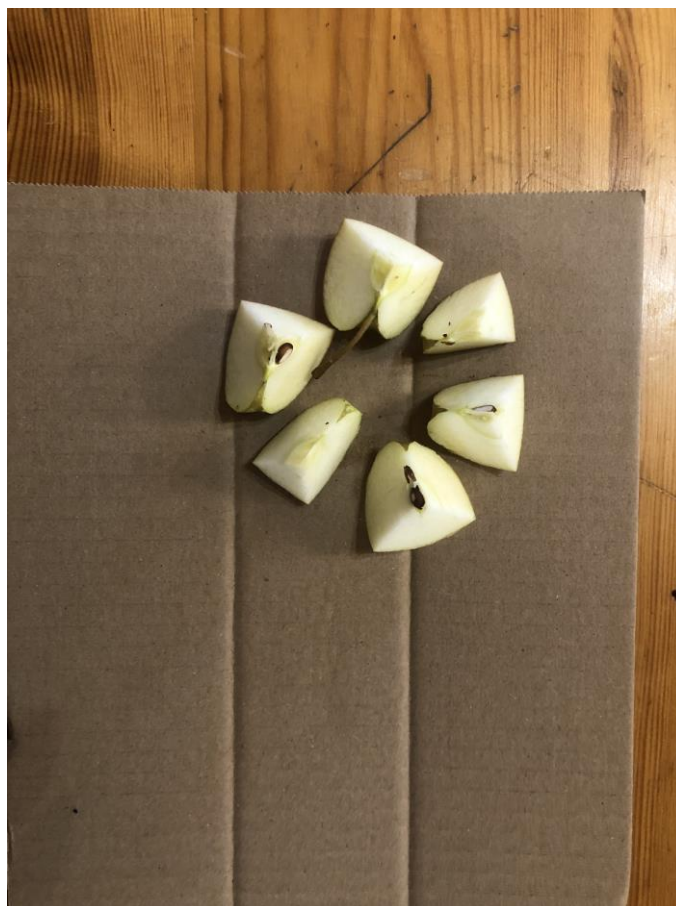
Ostry, czysty nóż do obwodowego przecinania owoców



Pędzel do nanoszenia płynu Lugola (roztworu jodu w jodku potasu) na powierzchnię przekroju jabłka



Przekrój jabłka dojrzałego



Jabłko przygotowane do testu organoleptycznego, czyli badania smaku miąższu, koloru miąższu, twardości miąższu i cech skórki.



Powierzchnia przekrojonego jabłka poddana działaniu płynu Lugola w niewielkim stopniu zmieniła barwę



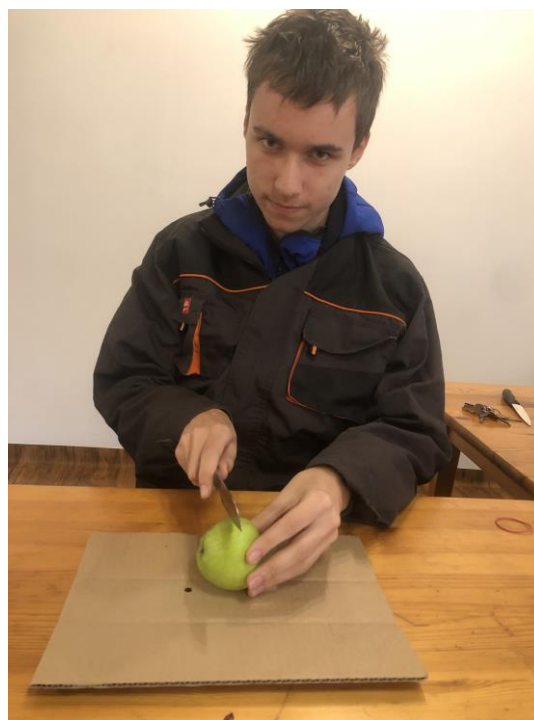
Jabłko przecięto na dwie połówki. Jedna połówka jabłka przebarwiona płynem Lugola oznacza, że jabłko jest niedojrzałe. Druga połowa jabłka służy do porównania – nie została poddana działaniu płynu Lugola.



Przy przecinaniu jabłka ostrym nożem należy zachować ostrożność, aby się nie skaleczyć.



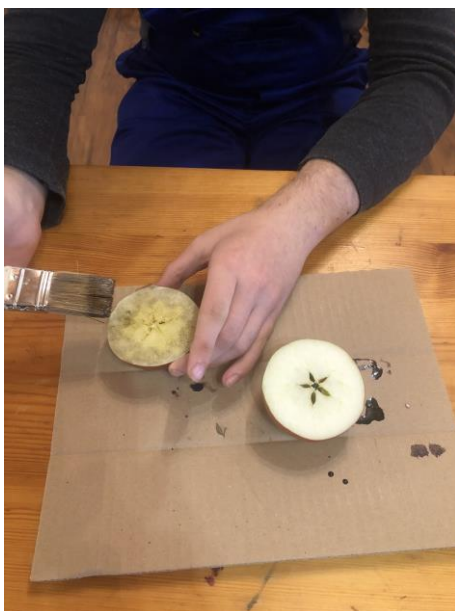
Kamil wykonuje test skrobiowy jabłka. Przy pomocy pędzla nanosi płyn Lugola na powierzchnię przekrojonego jabłka.



Szymon przygotowuje owoc do testu skrobiowego.



Dojrzałe jabłko w niewielkim stopniu zmienia barwę pod wpływem płynu Lugola.



Zadanie: Zgadnij, czy to jabłko jest dojrzałe, czy nie.

Opracował: Jacek Kowalczyk
Współpraca: Jakub Waszkiewicz i Piotr Trytek