

## ALIMENTAZIONE

**OBIETTIVO** : rilevare la presenza di grassi in alcuni cibi.

I grassi contenuti negli alimenti possono essere rilevati perché lasciano una macchia traslucida (cioè che lascia passare la luce ) sulla carta.

### MATERIALE OCCORRENTE

- acqua
- una patata
- una mela
- olio
- noci
- arachidi
- biscotti
- carta per alimenti
- cotone
- un coltellino
- quaderno

### FASE DI LAVORO

La carta più adatta per eseguire il test è quella dei sacchetti marroncini per il pane, ma può andar bene anche un foglio di quaderno

1. prepara alcuni quadretti di carta, di 10x 10cm, per eseguire i test
2. strofina su un foglio un batuffolo di cotone bagnato con acqua e strofina su un altro foglio un batuffolo di cotone unto di olio
3. guarda subito i due fogli di carta in controluce
4. strofina sugli altri fogli le altre sostanze
5. lascia asciugare le tracce per almeno 20 minuti
6. osserva le tracce controluce ( se alcune sono lucide significa che la sostanza contiene grassi)
7. compila la tabella scrivendo positivo o negativo.

**CONSIGLIO** : strofina energicamente le varie sostanze sulla carta e osserva le macchie che si formano.

| Sostanza esaminata | Ricerca del grasso |
|--------------------|--------------------|
| Acqua              |                    |
| Olio               |                    |
| Noce               |                    |
| patata             |                    |
| Arachide           |                    |
| Mela               |                    |
| Biscotto           |                    |

Scrivi la relazione sull'esperimento.