

## 15. Świeża żywność ...na długo

Małgorzata Karwowska

### KATEGORIE



Co sprawia, że żywność długo pozostaje świeża? A co przyspiesza jej psucie się? Doświadczenie pokazuje, jakie czynniki przedłużają trwałość żywności.

### INSTRUKCJA

#### (rekomendowana praca w małych grupach)

1. Przygotujcie szalki Petriego. Na każdej potóżcie kawałek wilgotnej wędliny (np. szynki).
2. Jedną szalkę umieśćcie w lodówce, a drugą w ciepłym miejscu.
3. Przygotujcie następujące roztwory soli kuchennej, saletry potasowej, benzoesu sodu lub kwasu benzoesowego – ½ tyżeczki na 100 ml wody.
4. Na czterech szalkach potóżcie po kawałku wędliny i do każdej z nich wlejcie jeden z roztworów: soli kuchennej (do pierwszej), saletry potasowej (do drugiej) i benzoesu sodu lub kwasu benzoesowego (do trzeciej), do czwartej szalki nalej samej wody. Podpiszcie szalki i postawcie je w chłodnym, nienastonecznionym miejscu (ale nie w lodówce).
5. Obserwujcie wędlinę na wszystkich szalkach przez kilka dni. Codziennie badajcie jej zapach, kolor i twardość (za pomocą patyczka) i notujcie spostrzeżenia.
6. Czy wędliny na szalkach psuły się, czy pozostawały świeże? Czy można było zauważyć różnice w ich wyglądzie zapachu?
7. To samo doświadczenie wykonajcie używając innych produktów, np. różnego rodzaju chleba.

#### Inspirujące pytania

- Dlaczego na niektórych produktach spożywczych widzimy duże napisy „bez konserwantów”?
- Wyobraź sobie, że jesteś podróżnikiem, który 500 lat temu wyrusza dookoła świata. Jak zabezpieczysz mięso i ryby w swoich zapasach?
- Co znaczy „E211” wśród składników jedzenia wymienionych na opakowaniu?

### POJĘCIA

trwałość pokarmu  
konserwanty

gnicie

### SPIS MATERIAŁÓW I POMOCY

Kawałki różnych wędlin: szynki, kietbasy świeżej i suszonej lub chleba, szalki Petriego, odczynniki: sól kuchenna, saletra potasowa, benzoesan sodu (lub kwas benzoesowy), lodówka, patyczki do szaszłyków, notatnik.

### Odniesienie do podstawy programowej

#### UCZEŃ:

- wymienia zasady postępowania z produktami spożywczymi (9.2).