

Hemuppdrag 1.

Min mamma åt mycket stekt fisk med potatis, korv med vita bönor, våfflor och pannkakor när hon var yngre. Den mat min mamma åt är ganska lik den maten vi äter idag, men vi gör maten nog lite onyttigare än vad de gjorde. Idag tror jag man importerar mer mat än vad man gjorde för ca 30 år sedan. Jag tror att maten är mer besprutad med olika ämnen idag också.

Emma: Min pappa bodde i Brasilien tills han var 10 år, så dem åt mycket svarta bönor och ris. Jag tror att nu för tiden importerar vi mer mat än vad man gjorde för ca 30 år sedan.

I andra länder som USA äter de mycket skräpmat som t.ex. hamburgare och pizza i Kina/Asien äter de mycket ris och fisk. Sveriges mat är ofta ganska enkel att tillaga medan maten kan vara väldigt avancerad i andra länder, det är t.ex. enklare att laga köttbullar som är en typisk svensk rätt än att laga en typisk kinesisk rätt som t.ex. sushi.

Hur man undersöker med...

Reagensstickor: 1. Om det är en torr vara blandar man först ut varan med vatten, man använder vatten efter som att det inte innehåller något ämne som vi ska undersöka.

2. Man täcker sedan reagensstickan med varan man ska undersöka.

3. På förpackningen står det hur länge stickan ska vara täckt för att den ska visa resultat.

Om den ska visa resultat för glykos måste den vara täckt i minst 30 sekunder och för protein måste den vara täckt i minst 60 sekunder.

4. Man tar upp stickan och då visar den en färg på en liten kudde som är fäst på stickan.

Kudden visar olika färger beroende på hur mycket av ämnet man undersöker som varan innehåller. Man kan jämföra olika färger på baksidan av förpackningen. Färgen visar om varan innehåller mycket eller lite av ämnet.

Brunt pappersark (fett):

1. Man gnuggar varan mot pappret.

2. Man håller upp pappret mot något slags ljus, om pappret blir genomskinligt (påverkas) visar det att varan innehåller fett.

Med jod:

1. Man håller jod på/i varan.

2. Om varan påverkas (blir svart) så visar det att varan innehåller stärkelse.

Uppdrag 2:

Vara	Ätit/inte ätit	Observationer
Ris	Ätit	Luktar ej så mycket, ganska hårt, beige färgad

Vara	Ätit/inte ätit	Observationer
Mjöl	Ätit	Lent, mjukt, vitt, luktar inte så mycket.
Äpple	Ätit	Segt, luktar sött, ljusbrunt.
Ägg	Inte torkad men i andra former.	Lent, luktar surt, gul, låter inte.
Vete	Ätit	Ganska hårt, brunt, luktar inte så mycket.
Lök	Ätit	Luktar fränt, ganska hårt, brun färg.
Kokos	Ätit	Luktar sött, ganska mjukt.

Uppdrag 3:

Vara	Förutsägelse	Resultat
provat med jod (stärkelse)		
Ris	-	+
Mjöl	+	+
Äpple	-	+
Ägg	+	-
Vete	-	+
Lök	-	+
Kokos	+	+

Om varan innehöll stärkelse blev varan till en mörkblå, svart färg.

Vi trodde att de varorna i pulverformat innehöll stärkelse, men det visade sig att bara mjöl innehöll stärkelse och inte torkad äggvita. Sedan när vi tänkte efter så har ju det ej varit i pulverformat från början och då tänkte vi att det var ganska logiskt att t.ex. ägg inte innehöll stärkelse. Efter som att vi använde både vetemjöl och vete skulle vi kunnat tänka att vetemjölet bara är malet vete, så det skulle ha visat likadant resultat som varandra (+). Efter som att ägg var det ändå som inte innehöll stärkelse funderade jag på varför, efter ett tag kom jag på att alla andra varor kommer från växter så det kanske har något med det att göra.

Uppdrag 4:

Vara	Förutsägelse	Resultat
Undersökt glykosinnehåll (reagensstickor)		
Ris	-	-
Mjöl	-	+
Äpple	+	+
Ägg	-	+
Vete	+	-
Lök	-	-
Kokos	-	-
Vatten	-	-
Matolja	-	-
Potatismjöl	+	+
Mjök	+	+
Sirap	-	-

Om varan innehöll glykos ändrade reagenstickan färg efter 30 sekunder.
Glykos finns i frukt, det kallas också för druvsocker. Glykos+fruktos= sakaros- vanligt socker. Glykos är alltså en sockerart.

Uppdrag 5:

Vara	Förutsägelse	Resultat
Undersöker fettinnehåll (på brunt papper)		
Ris	-	-
Mjöl	-	+
Äpple	+	-
Ägg	-	-
Vete	-	-
Lök	-	-

Vara	Förutsägelse	Resultat
Kokos	+	+
Vatten	-	-
Matolja	+	+
Potatismjöl	-	-
Mjök	+	-
Sirap	-	-

Om varan innehöll fett blev det bruna pappersarket genomskinligt efter att man har gnuggat varan mot pappret.

I maten som vi äter finns det tre olika huvudgrupper av fett, triglycerider, fosfolipider och steroler. Det finns omättat fett och mättat fett, det omättade fett är det nyttiga och det mättade fett är det onyttiga. De mättade fetterna är stela och raka medan de omättades form är mer bumerang liknade.

Uppdrag 6:

Vara	Förutsägelse	Resultat
Undersökt stärkelseinnehåll		
Ris	-	-
Mjöl	-	+
Äpple	+	-
Ägg	-	-
Vete	-	-
Lök	-	-
Kokos	+	+
Vatten	-	-
Matolja	-	+
Potatismjöl	+	+
Mjök	+	-
Sirap	-	-

Stärkelse är det vanligaste kolhydraten som vi äter, mycket stärkelse finns det i bland annat potatis, bröd, ris, och pasta. Stärkelsen är överskottet av energi i växterna.

Uppdrag 7:

Vara	Förutsägelse	Resultat
Undersökt proteininnehåll (provat med reagensstickor)		
Ris	-	-
Mjöl	-	+
Äpple	+	-
Ägg	-	-
Vete	-	-
Lök	-	-
Kokos	+	+
Vatten	-	-
Matolja	-	+
Potatismjöl	+	+
Mjök	+	-
Sirap	-	-

Om varan innehöll protein ändrade reagensstickan färg efter 60 sekunder.

Protein: Protein byggs upp av 20 aminosyror, 11 av de finns i kroppen medan de andra 9 måste vi få i oss med hjälp av maten som vi får i oss. Protein är viktigt för cellernas uppbyggnad, hormonernas bildande och delar av immunförsvaret. Protein finns i bland annat kött, kyckling, ägg, fisk och mjök.