Proefje: Zetmeel

In een aardappel zit veel zetmeel. Als je aardappelen kookt, gaan de zetmeel cellen kapot en komt het zetmeel vrij. Zetmeel en de betadine (jodium) kleuren dan samen blauw. Hierdoor kun je met betadine makkelijk aantonen of er zetmeel in een product zit. Dit gaan we testen.

Wat heb je nodig?
1. Rauwe aardappel
2. Gekookte aardappel (afgekoeld)
3. Aardappelpuree (afgekoeld)
4. Betadine (jodium)
5. Aardappelmesje
6. Snijplank
7. Schoteltje
8. Eetlepel

Proefje
1. Verzamel alle benodigdheden.
2. Snij een plakje aardappel van zowel de gekookte als ongekookte aardappel en leg dit op het schoteltje.
3. Leg ook een klein schepje aardappelpuree op dit schoteltje.
4. Doe een drupje betadine op beide plakjes aardappel.
5. Doe ook een drupje betadine op de aardappelpuree
5. Zie jij wat er gebeurt?

LET OP: Gooi de aardappel na het proefje weg.

Niet alleen in aardappels zit zetmeel. Probeer het proefje ook eens met brood, beschuit, pasta, papier en melk.

Wil je ook leren hoe de aardappels en andere gewassen groeien? Vraag dan je meester of juf om met je klas bij het Agrofoodcluster op bezoek te gaan!