

Themenkreis 21 Nahrungsmittel

Versuch 21.6. Stärke unter dem Mikroskop**Sicherheit:** --**Entsorgung:** --**Info**

Stärkearten (die Körner) unterscheiden sich in ihrem Aussehen unter dem Mikroskop.

Die Abbildung stammt aus: O.-A. Neumüller, Römpps-Chemielexikon, Frankh'sche Verlagshandlung, Stuttgart 1987, 8. Auflage, Seite 3946

Die Bilder zeigen das Aussehen von Stärkekörnern verschiedener Pflanzen. Sehr deutlich heben sich die Stärkekörner von Kartoffeln von denen anderer Getreidearten ab.

Es empfiehlt sich, das Aussehen einiger typischer Stärkekörner (unter dem Mikroskop) zu zeichnen und dann mit der Abbildung hier zu vergleichen.

Durchführung

- Mische eine sehr kleine Menge (Spatelspitze) Stärke mit wenig Wasser auf einem Uhrglas.
- Gib von dieser Suspension einen Tropfen auf einen Objektträger. Setze ein Deckgläschen auf und betrachte unter dem Mikroskop (ca. 200-fach)
- Gib mit einer Pasteurpipette einen Tropfen Iod-Iodkalium-Lösung an den Rand des Deckgläschens.
- Vergleiche mit den Abbildungen.

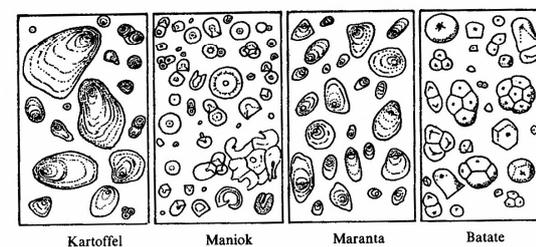
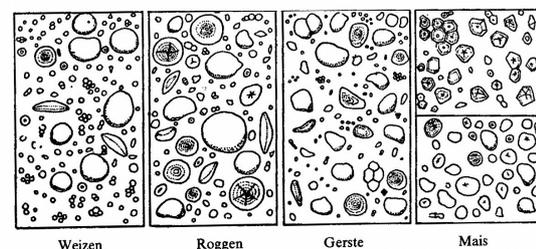
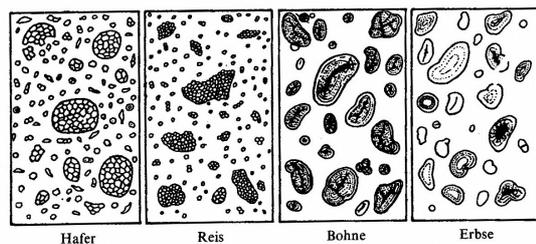


Abb. 2: Stärkekörner von verschiedenen Pflanzen (200fach vergrößert), nach Gassner

aus: O.-A. Neumüller, Römpps Chemie-Lexikon 8. Auflage 1987 Bd. 5, S.3946

