

CHEMIA 24.06.2020

Na dzisiejsze – ostatnie już zajęcia z chemii w tym roku szkolnym przygotowałam temat: **Ciekawostki chemiczne – mogą być przydatne na wakacje.**

1. Czym można łagodzić ból po ukąszeniu pszczoły, a czym po osy?

Jeżeli ukąsiła Cię pszczoła lub osa, na początku trzeba usunąć żądło. Następnie należy uśmierzyć ból spowodowany efektami jego działania. Nie wszyscy wiedzą, że jad pszczół i jad osy zawiera różne substancje chemiczne. Jad pszczoły zawiera kwas mrówkowy, dlatego chcąc zneutralizować jego nieprzyjemne działanie należy ukąszone miejsce przemyć roztworem o odczynie zasadowym, np. roztworem sody oczyszczonej, zwykłym mydłem lub pastą do zębów. Jad osy zawiera substancję o charakterze zasadowym. W tym należy użyć roztworu octu lub soku z cytryny. Dobrze jest na ukąszone miejsca położyć kawałek lodu. Z pewnością schłodzi on skórę i uśmierzy ból.

Pszczoła



Osa



2. Czy pijąc wodę po spożyciu papryki chili uśmierzymy jej ostry i piekący smak?

Niestety nie złagodzimy ostrego smaku chili pijąc wodę. Wręcz przeciwnie – pieczenie jeszcze się pogłębi. Ostry i piekący smak papryki jest spowodowany obecnością kapsaicyny, która jest rozpuszczalna w alkoholach i tłuszczach, ale jest praktycznie nierozpuszczalna w wodzie. Oznacza to, że pijąc wodę lub inne płyny na bazie wody jedynie roznosimy tę substancję po większej części przewodu pokarmowego. Wypicie szklanki mleka lub zjedzenie porcji lodów skuteczniej uśmierzy uczucie pieczenia. Kapsaicyna jest stosowana również jako dodatek do żywności (E160c) nadając jej nie tylko ostry smak, ale także barwę. Inne substancje powodujące ostry smak to między innymi gingerol (składnik korzenia imbiru) i piperyna (znajdująca się w ziarnach pieprzu).

3. Czy galaretkę stężeje po zalaniu nią cząstek kiwi lub ananasa?

Galaretkę nie stężeje po zalaniu nią cząstek kiwi lub ananasa. Kiwi, ananas i inne owoce z rodziny papajowców mają enzymy z grupy peptydaz, które rozcinają wiązania peptydowe: owoce papai zawierają papainę, kiwi – aktynidynę, a ananasa – bromelainę. Po ich dodaniu do deseru galaretkę nie stężeje, a stężeła – ponownie stanie się ciekła. Nie należy, także tych owoców wykorzystywać do przygotowania koktajli mlecznych, gdyż będą one się charakteryzowały gorzkim smakiem rozłożonego białka.



Drodzy uczniowie klasy 7a



To ostatnie Nasze wspólne spotkanie w tym roku szkolnym, dlatego bardzo Wam dziękuję za wspólną naukę szczególnie w tych trudnych ostatnich miesiącach.

Życzę Wszystkim udanych wakacji. Dużo odpoczynku, aktywności fizycznej, ciekawych nowych znajomości i zobaczenia przepięknych miejsc . Bądźcie rozważni i odpowiedzialni. Dbajcie o Siebie!

Do zobaczenia w nowym roku szkolnym

Wasza nauczycielka chemii