**Исследовательский проект**

***Почему гренка вкуснее.***

При сильном нагревании меняются химические свойства продуктов: они становятся мягче, улучшается их вкус. В этом проекте ты убедишься, что поджаривание действительно меняет химический состав хлеба.

ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ

1. Два ломтика белого хлеба.
2. Ёмкость с водой.
3. Тостер
4. Раствор йода
5. Фольга
6. Пластмассовый нож.

Ход работы.

1. Налей в емкость немного воды и добавь 5 капель йода.
2. поджарь один ломтик хлеба в тостере, другой ломтик оставь не поджаренным.
3. Отрежь от обоих кусочков по тонкой полоске.
4. Окуни по очереди полоски хлеба в миску с раствором йода и положи на фольгу.
5. Сравни цвет.

Результат.

Не поджаренная часть полоски хлеба из тостера и целый нежареный кусок хлеба будут синего цвета, что показывает присутствие крахмала. Поджаренная корочка либо не изменит цвет, либо станет красноватой, что свидетельствует о превращении крахмала в декстрин и более простые вещества.

Объяснение: поджаренная корочка вкуснее потому что сладковатый вкус декстрина лучше чем вкус крахмала

Таким образом можно исследовать различные готовые хлебобулочные изделия.