

# Almidoia

---

## Behar dituzu

- Patata bat
- Ogi-zati bat
- Oilasko-zatitxo bat
- Betadine
- Plater bat



## Zer egin

1. Baso batean, nahastu 10 tanta ur eta tanta bat Betadine.
2. Platerean ipini aipatutako elikagaiak, eta nahastura horren tanta batzuk bota gainera.

## Egin proba

Gatza duen galleta bat ahora sartu, eta eduki ahoan denbora batez. Bukaeran, gazia baino gehiago, gozoa irudituko zaizu!

Hori gertatzen da listua almidoia puskatzeko gai delako; eta almidoia azukrez osatuta dagoenez, gozo-puntua hartzen du!



### Zer gertatu da?

Elikagai batzuk urdinu egin direla ikusiko duzu. Zergatik? Betadinek iodoa dauka bereziki, eta iodoak almidoiarekin erreakzionatzen duenean, kolore urdin iluna agertzen da.

Almidoia landareen substantzia bat da, eta elikagaiak gordetzeko erabiltzen dute. Gizakiak energia ugari lortzen du almidoi hori janda.

Landareek duten substantzia bat izanik, oilasko-zatiak ez du erreakzionatzen, eta, beraz, ez du

kolore urdinik hartzen. Horrela izan da?

Industriak hainbat gauzatarako erabiltzen du almidoia (trinkotasuna lortzeko, itsasgarri gisa, gelak lortzeko...), eta elikagaiei ere gehitzen zaie. Baina batzuetan ez da agertzen etiketetan (hestebete merkeei zurruntasuna emateko, adibidez, askotan erabiltzen da).

Esperimentu hau egiten baduzu, berehala jakingo duzu zeinek duen almidoia eta zeinek ez!