

## خطاطة درس تنوع الأغذية للسنة الثالثة إعدادي (2ج)

[www.jami3dorosmaroc.com](http://www.jami3dorosmaroc.com)

### الكشف عن مكونات الأغذية

للكشف عنها نستعمل الكواشف الغذائية وهي مواد كيميائية نضيفها للغذاء أو لرشاحته فيتغير لونها و بذلك نكتشف مكوناته ، فهناك كواشف تستعمل مباشرة

على رشاحة الغذاء

على عينة من الغذاء

للكشف عن السكريات  
البسيطة أو المختزلة

محلول الفهلينغ + رشاحة  
الغذاء + حرارة 100 درجة  
=  
ترسب أحمر اجوري اللون

للكشف عن ايونات  
الكالسيوم أو أملاح الكالسيوم

أكسلات الأمونيوم + رشاحة  
الغذاء  
=  
ترسب أبيض

للكشف عن أملاح الكلورورات

نترات الفضة + رشاحة الغذاء  
=  
ترسب أبيض يسود عند تعرضه  
للضوء

للكشف عن البروتينات  
أو البروتيدات

حمض النتريك + عينة  
بها بروتيد  
=  
تولن اصفر

للكشف عن الماء

عينة غذائية + الحرارة  
=  
بخار الماء

للكشف عن النشا  
(سكر معقد)

الماء اليودي + عينة  
غذائية بها النشا  
=  
تلون أزرق بنفسجي  
أو ازرق مسود

لانجاز التمارين التفاعلية الخاصة بهذا الدرس أنقر على الرابط التالي

<https://www.jami3dorosmaroc.com/2020/08/EXERCISES.html>

للولوج إلى شروحات و تمارين و ملخصات و فروض كافة المواد أنقر على الرابط التالي

<https://www.jami3dorosmaroc.com/2020/09/3eme-an.html>

اشترك بقناتنا على اليوتيوب لتتوصل بأفضل الشروحات

[https://www.youtube.com/channel/UCbGlqEveiDJ7izJV\\_BluG7A?sub\\_confirmation=1](https://www.youtube.com/channel/UCbGlqEveiDJ7izJV_BluG7A?sub_confirmation=1)