

Laboratoriejournal

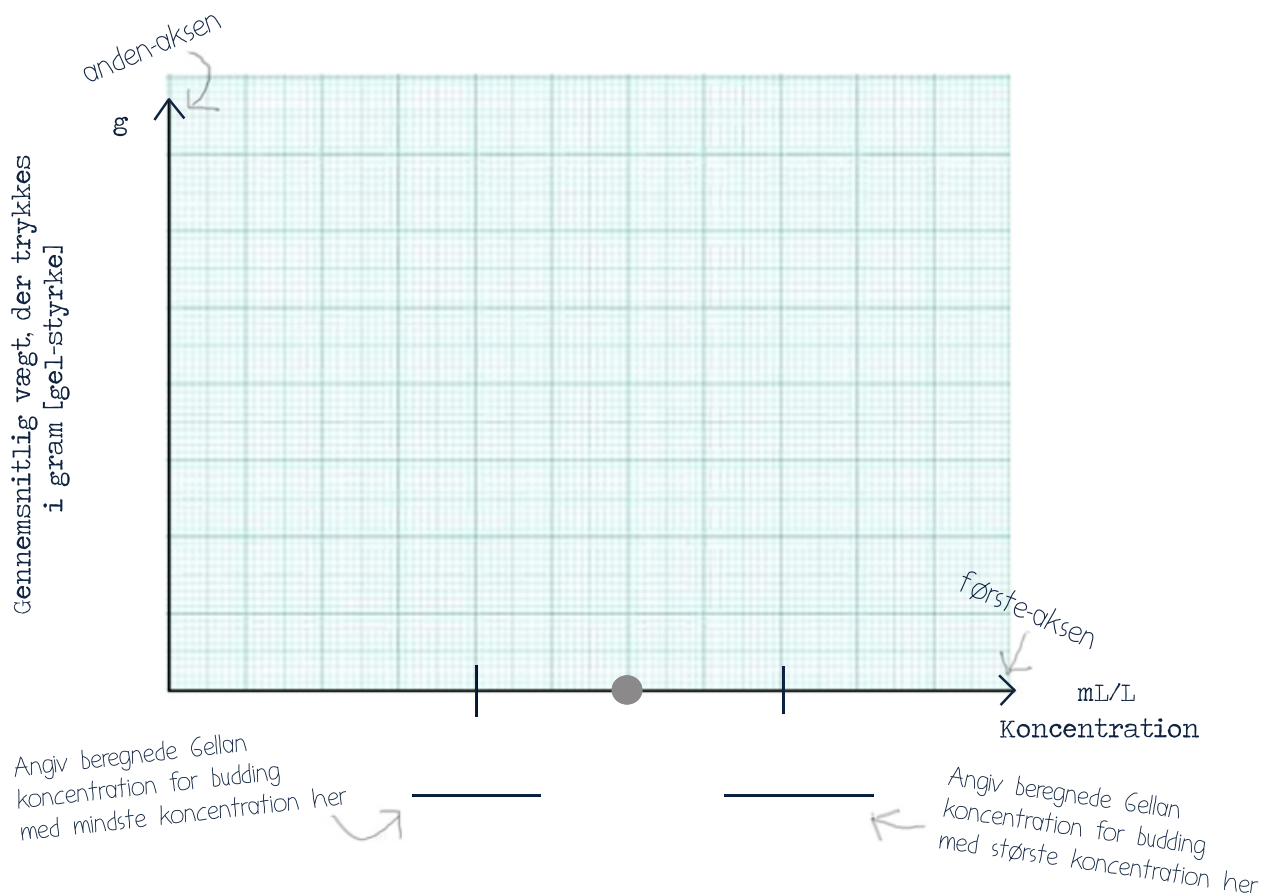
Formål: At undersøge geling, og hvad koncentrationen af gelerings-midlet har af betydning for gelens styrke/hårdhed. Hvad betyder gelens styrke for vores mundfølelse, når vi smager. I dette forsøg arbejder vi med gelerings-midlet Gellan i form af budding.

Teori: I) Hvis du laver en budding med stor og en med lille mængde Gellan, hvilken budding, tror du bliver den stærkeste/hårdeste? [Svar inden du udfører eksperimenterne].
Svar:

II) Beregn Gellan koncentrationen for de to forskellige buddinger I fremstiller, dvs. hvor mange mL i tilsætter pr. liter mælk. I kan benytte jer af denne formel:

$$\text{koncentration} = \frac{\text{volumen (tilsat mL af Gellan)}}{\text{volumen (mængde mælk i liter)}}$$

III) Indsæt tallene for de beregnede koncentrationer i koordinatsystemet på første-aksen på de angivende pladser (mindste tal først)



Resultat: Gel-styrke målt på vægt. Hvor meget vægt kan buddingen holde til?

	Forsøg 1 [masse i gram aflæst på vægt]	Forsøg 2 [masse i gram aflæst på vægt]	Forsøg 3 [masse i gram aflæst på vægt]	Gennemsnit
Budding 1 [lavt indhold af Gellan]				
Budding 2 [højt indhold af Gellan]				

Gennemsnittet
regnes sådan her:

$$\text{Gennemsnit} = \frac{\text{Forsøg 1} + \text{Forsøg 2} + \text{Forsøg 3}}{3}$$

Diskussion: Hvilken gel har du målt til at være den stærkeste?
Svar:

Hvis I fremstillede en 3. budding med en Gellan koncentration midt i mellem dem I har fremstillet [svarende til grå prik på førsteakse på grafen], hvor stærk ville I så gætte buddingen ville være? Angiv jeres gæt med kryds i koordinatsystemet.

Hvilken budding synes du smager/føles bedst? Begrund dit svar.
Svar: