**Emne: Konserveringsmidler 1.del** 2 g KEMI Lærer: Bu

**Litteratur:**

KK2 NY s. 125 - 128, KK2 Ny s. 128-133, 134-137

**Intro og klasseundervisning:**

KK2 NY s. 125 - 128 Estre og carboxylsyrer (Fælles)

KK2 Ny s. 128: Estre og E-numre (alle)

Konserveringsmidler: KK2 s. 129-133(alle)

**Øvelser:**

Esterfremstilling (mikroskala)

For at få trænet jeres mundtlige fremstilling vil vi gennemgå de resterende sider i kapitlet ved at dele stoffet op I mindre portioner, som I så alle først gennemarbejder 2 og 2-også senere i grupper skal I være ansvarlige for at præsentere dele af det for klassen sammen med nogle eksperimenter.

**Del-emner: (Pararbejde - indledende arbejde)**

1. **E-numre:** Tag tabel 5-1: Find et eksempel på et tilsætningsstof inden for hver gruppe og angiv E-nummer og strukturformel og anvendelse. Lav tænk selv 5-6 s. 129. Brug vedlagt skema i word.

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Fakta-om-tils%C3%A6tningsstoffer.aspx>

1. **Konserveringsmidler:** s. 129-133.

Gennemgå teksten og opskriv formlerne for de konserveringsstoffer der er anført i teksten og gennemgå strukturer og navne i Figur 5-1.(se fil med figurer fra teksten, som I kan kopiere) Lav Tænk selv 5-8,5-9 og 5-10.

Opskriv strukturformlerne for methyl-,ethyl,-propyl-, og butylparaben. Hvilken stofklasse tilhører parabener. Er der nogle parabener der er bedre at anvende end andre ? (Muligvis kan I tegne i Marvin, men ellers i hånden og tag et foto bagefter)

***Konserveringsmidlers virkning:***

Forklar figur 5-2. Inddrag figuren og skriv kort tekst til figuren som forklaring. Gennemgå og diskuter Tabel 5-3: Lav tænk selv 5-11 s. 132. Forstå betydningen af pufferligningen at $pH=pK\_{s}$ når 50% af syren er omdannet til base

Gennemgå alle de forskellige konserveringsmidler s. 132-133 og lav en slags skema/tabel hvor I anfører deres pH-område og hvilke produkter de kan konservere.

Lav tænk selv 5-12 s. 133.

***Fordelingsligevægte:***

Gennemgå teksten s. 133 og forstå og opskriv formlen for fordelingskoefficienten: Kf. Hvorfor er benzoesyre dårligt til at konservere salater og salatdresinger ? Argumenter ud fra de oplysninger, der er i teksten og brug data og beregning i redegørelsen.

1. **Svovldioxid/sulfitter og nitrat/nitrit** s.134-137. Gennemgå teksten på samme måde og diskuter indholdet med din makker. Lav tænk selv 5-13 og 5-14.

Gennemgå Tabel 5-4 med din makker.

I kan finde billeder og strukturformler i den vedlagte word-fil - og der er også en pdf- fil af kapitlet, hvor I kan lave ”snapshot” og sætte ind i jeres dokument.