

87,5 -100% odl (5)
75 –87,0% pd (4)
62,5-74,5% db (3)
50 -62,0 zd (2)

Ime in priimek: _____

Razred: _____

Datum: _____

D

- Preverjanje razumevanja vaj:**
- 1. Kako merimo**
 - 2. Okušanje sladkih raztopin**
 - 3. Določanje organskih spojin s pomočjo barvnih reakcij**
 - 4. Energijska vrednost živil**

1. Dijaki so pri pouku merili svojo višino. Rezultati so prikazani v tabeli:

Višina dijaka (od .. do.. v cm)	Dijaki v posameznem višinskem razredu:	Celotno št. dijakov v posameznem višinskem razredu:
120 -125	Jaka	
125 – 130	Sabina, Miha	
130 – 135	Mojca, Marko, Mateja	
135 – 140	Tine, Rok, Vida, Lina, Bor, Sara	
140 – 145	Špela, Vesna, Tone	
145 – 150	Jernej, Tina	
150 – 155	Bojan	
Skupno število dijakov, katerim so izmerili višino:		

a) Dopolnite tabelo tako, da izpolnite zadnjo kolono in zadnjo vrstico. (1t)

Iz tabele razberite:

- Koliko meri najvišja oseba? (1t)
- V katerem višinskem razredu je največ oseb? (1t)
- Kolikšna je povprečna višina merjenih oseb? (1t)
- V kakšnem razponu se giblje višina merjenih dijakov? (1t)

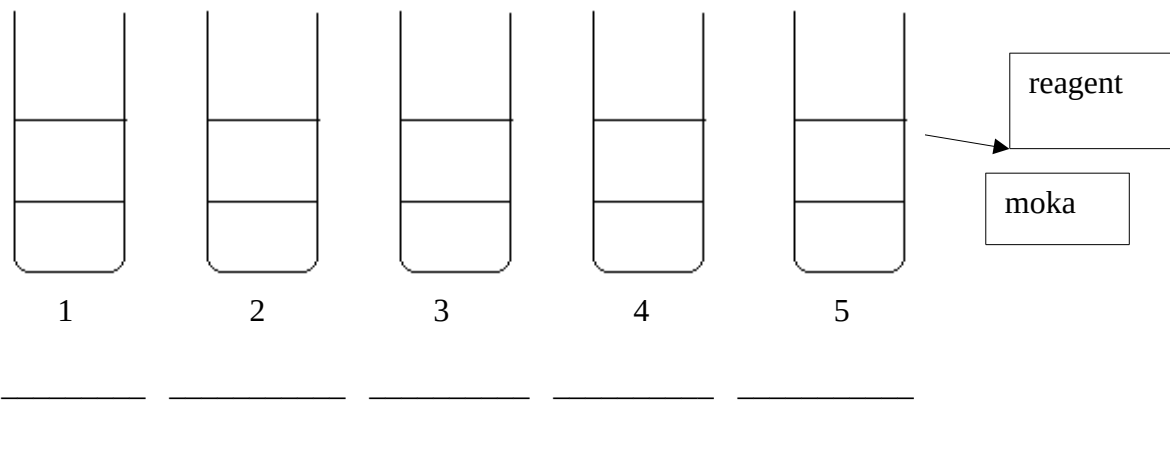
2. a) Za vajo smo morali pripraviti 20% raztopino glukoze. Kako smo jo pripravili? (1t)

- Kaj smo pri vaji primerjali med seboj? (1t)
 - enako koncentrirane raztopine enakih sladkorjev
 - različno koncentrirane raztopine različnih sladkorjev
 - enako koncentrirane raztopine različnih sladkorjev
 - različno koncentrirane raztopine enakih sladkorjev
- Kateri sladkor najpogosteje uporabljamo v gospodinjstvu? (1t)

d) Kakšna je njegova sladkost za večino dijakov v primerjavi z drugimi sladkorji, ki smo jih okušali pri vaji? (Njegovo sladkost označite s številkami od 1 – 4, pri čemer 1 pomeni najbolj sladka, 4 pa najmanj sladka.) (1t)

3. Organske spojine v živilih lahko dokažemo z reagenti, ki se v stiku z organsko spojino barvno spremenijo. Z različnimi reagenti smo testirali moko. Ugotovili smo, da vsebuje beljakovine, škrob in malo sladkorjev. Testa na maščobe nismo delali.

a) V epruvete dopišite reagente, ki smo jih dali k moki. (2t)



b) Na prvo črto pod epruveto napišite kakšna je osnovna barva reagenta, na drugo črto pod epruveto pa kako se je barva spremenila, ko smo reagent dodali moki. (2t)

c) Opišite kako nastavimo kontrolno epruveto in zakaj jo sploh potrebujemo? (1t)

d) Opišite kako bi izvedli test na maščobe? (1t)

4. Z napravo, ki je prikazana na skici smo merili energijsko vrednost živil.

a) Kaj je na skici označeno s črto? (1t)

b) En kikiriki (0,2g) in en makaron (0,8g) sta segrela 100 ml vode za 17 °C. Katero živilo vsebuje več energije - 1 kikiriki ali 1 makaron? (1t)

c) Koliko kilokalorij vsebuje 1g kikirikija in koliko 1g makarona? (2t)

1g kikirikija vsebuje: _____, 1g makarona vsebuje: _____.

d) Za koliko °C bi enako težak košček lesa (0,8g) kot je bil makaron, segrel 100 ml vode? Predpostavimo, da je makaron zgrajen samo iz škroba in les samo iz celuloze. Utemeljite svoj odgovor. (1t)

