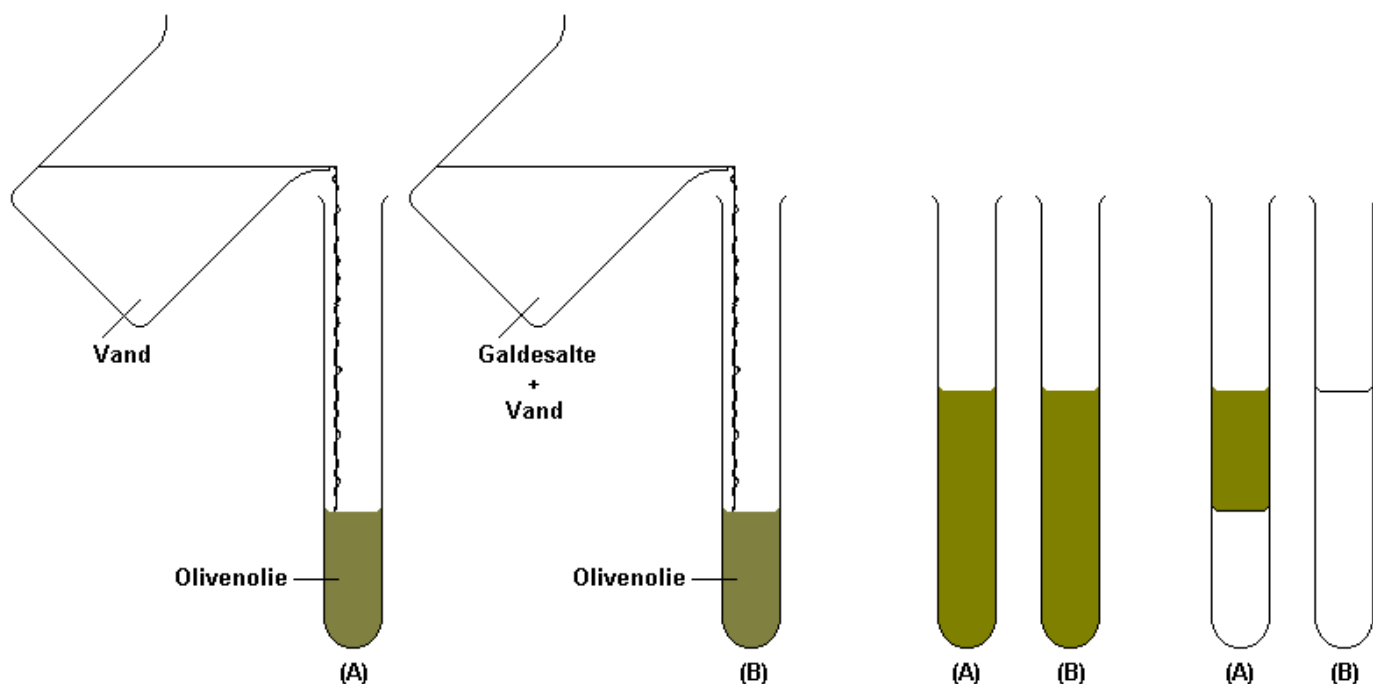


Demonstrationsforsøg Emulgering af fedtstoffer

Niels Roholt - Århus Akademi



Formål:

At vise at galdealte emulgerer¹ fedtstoffer.

Materialer:

2 reagensglas i et stativ. 2 bægerglas. Olivenolie. 5% opløsning af galdealte. Vand. Mikroskop. Objektglas. Dækglas.

Fremgangsmåde:

Kom lidt olivenolie i to reagensglas. Til det ene (**A**) tilføjes der kun vand. Til det andet reagensglas (**B**) tilsættes en 5% galdealt opløsning og vand. Ryst begge glas omhyggeligt. Lad dernæst de to glas stå i ro i ca. én time.

Observationer:

Olivenolie og vandet i det første glas (**A**) bliver ikke ved med at være blandede. Olivenolien og galdealtene i det andet glas (**B**) danner en *emulsion*, dvs. oliedråberne holdes i *suspension*. Undersøg en dråbe af blandingerne fra hvert reagensglas i mikroskopet. Det er let at iagttage, at oliedråberne i emulsionen er mindre.

Konklusion:

Galdealte hjælper med til fordøjelsen af fedtstoffer ved at emulgere dem.

¹ Se *Kemi - vigtig baggrundviden for biologer* under opslaget TEKSTER på denne hjemmeside. Side 11 og 12 i dette opslag kan du læse om blandinger, suspensioner og kolloide suspensioner.