

Smežurana hrana



slika 5.7.

Voće koje je osušeno na suncu ili pomoću „voćnih“ sušilica zadržava okus i sve hranjive vrijednosti

Pribor i kemikalije: nožić, daska za rezanje, kuhinjska vaga, banana, naranča, posuda s vodom.

Opis postupka:

1. Oguli naranču i bananu. Izvaži voće. (m_1)
2. Nareži voće na tanke kriške.
3. Osuši ih u pećnici na temperaturi od 50 °C
4. Izvaži kriške voća nakon sušenja. (m_2)
5. Natopi jednu krišku voća u čaši s vodom oko pola sata.
6. Izvadi krišku voća iz vode te ju ponovno izvaži. (m_3)

Napomena: Navedeni postupak možeš načiniti i s nekim drugim dostupnim ti voćem ili povrćem! Neki od prijedloga već su navedeni u tablici.

vrsta voća/povrća	masa voća / povrća prije sušenja m_1	masa voća / povrća nakon sušenja m_2	masa vode $m(\text{H}_2\text{O}) = m_1 - m_2$	masa voća / povrća nakon stajanja u vodi m_3
banana				
naranča				
jabuka				
zelena salata				
lješnjaci				
paprika				

Pitanja:

1. Zašto je potrebno oguliti naranču i bananu?
2. Izračunaj približan maseni udio vode u voću i povrću.
3. Koje voće ili povrće, prema dobivenim podacima, sadrži najmanji maseni udio vode, a koje najviše?
4. Nakon stajanja kriške voća u vodi, je li se voda vratila u stanice?
5. U dućanima se mogu pronaći sušeni proizvodi – voće ili meso. Koja je prednost tako obrađenih namirnica?
6. Ljudsko tijelo sadrži oko 65% vode. Navedi postupke kojima osoba može smanjiti udio vode u organizmu.
7. Voda za piće potrebna je živim bićima bez obzira na uvjete u kojima žive. Navedi neke prilagodbe koje su razvile neke životinjske i biljne vrste koje žive u područjima s ograničenim količinama vode.