

# Nachweis von Kohlenhydraten im Brot

Wir haben die Tests mit dem Brot gemacht.  
Zuerst haben wir das Brot mit destilliertem Wasser  
in einem Mörser mit dem Stampfer zerbrochen.  
Dann haben wir die Flüssigkeit in ein Reagenzglas gegossen.  
Wir haben dieses **Gemisch** dreimal gemacht:  
-einen Vergleich-Test (einen Zeugtest)  
-und Experiment-Tests : einen Iod-Test  
und einen Fehling-Test



Das Gemisch

Der **Jod-Test** ist positiv, weil die Lösung violett mit dem Brot ist  
und vorher war das Jodwasser gelb.  
Die Experimente mit dem Iod-Test beweisen,  
dass das Brot Stärke enthält.

Der Jod-Test





Mit dem **Fehling-Test** haben wir das Brot mit destilliertem Wasser erhitzt.

Der Fehling-Test ist negativ, weil die Lösung blau mit dem Brot bleibt. Das Experiment mit dem Fehling-Test beweist, dass das Brot Saccharose und/oder Stärke enthält.

### Der Fehling-Test

Zum Schluss enthält das Brot nur Stärke.

Matthieu Cosson  
Pierre Göncü  
Alexan Bidou