

# ØVELSESVEJLEDNING

AF HANNE WOLFF, NUCLEUS FORLAG

## Tyggegummi, chokolade og opløselighed



Chokolade

Shutterstock.com/pics five



Tyggegummi

Shutterstock.com/New Africa

Tyggegummi består bl.a. af sødestoffer og gummi arabikum. Sidstnævnte er det, man kan blive ved med at tygge på, mens den søde smag ret hurtigt forsvinder. Mørk chokolade er lavet af kakao, kakaosmør og sukker.

I dette forsøg skal I undersøge smagen af et stykke tyggegummi og hvad der sker, hvis tyggegummi og mørk chokolade tygges samtidig.

### Hypotese

- ◆ Er sødestoffer og gummi arabikum polære (vandopløselige) eller upolære (fedtopløselige)?
- ◆ Hvad er polariteten (opløseligheden) af de tre stoffer i mørk chokolade?

### Fremgangsmåde

- ◆ Tag et stykke tyggegummi i munden og tyg på det i ca. 2 minutter.
- ◆ Tag et stykke mørk chokolade i munden og tyg det grundigt sammen med tyggegummiet (som du stadig har i munden) i ca. 1 minut. Det er vigtigt, at du ikke synker, men kun tygger.

### Diskussion

- ◆ Hvilke smagsnuancer oplevede du, da du tyggede tyggegummiet? (surt/sødt/salt/bittert/umami)
- ◆ Hvad skete der med tyggegummiet, da du tyggede det sammen med den mørke chokolade? Inddrag begreberne polær og upolær i din forklaring.

### Konklusion

Stemmer dine hypoteser overens med dine resultater?  
Hvorfor/hvorfor ikke?