

Gruppearbejde: Simon Cotton: "What's in your strawberries?"

Arbejdsspørgsmål til Cotton-artikel, som alle har besvaret inden timen:

Beskriv kort hvilken kemisk forbindelse, der er årsag til farven i jordbær. Hvilke farver har den ved forskellige pH-værdier?

Hvad består et jordbær hovedsageligt af?

Hvad kigger forbrugere efter når de køber jordbær?

Hvilke syrer er årsag til at vi kan smage syre i et jordbær? Find strukturformlerne.

Hvad sker der, når jordbærret modnes?

Hvor mange flygtige molekyler findes i jordbær, der bidrager til aromaen af jordbær?

Nævn de fem grundlæggende sensoriske indtryk jordbær giver et smagspanel af sensorikere.

Hvad betyder ppb? (undersøg det ved at slå op i jeres kemibog, f.eks. Kend Kemien I)

Hvad kaldes en cyklisk ester?

Hvilket aromastof dufter af nyklippet græs og hvilken stofklasse tilhører det?

Hvad kendetegner vilde jordbær sammenlignet med kultiverede jordbær? Hvilken stofklasse findes i højere grad i vilde jordbær?

Gruppearbejdet

I har 45 min. til dette arbejde. Sørg for at nå rundt om alle spørgsmålene.

1. Fremlæg hver især jeres hjemmearbejde for hinanden i gruppen.
2. Diskutér jer frem til de allerbedste svar, og opret et google docs og skriv svarene ind i timens mappe på GoogleDrev.
3. Bestem hvilke funktionelle grupper molekylerne i tabel I indeholder og afgør hvilke af molekylerne, der er estere.
4. Bestem hvilke alkoholer og carboxylsyrer esterne i tabel I er opbygget af.
5. Formulér afslutningsvis et svar på hvad der giver jordbær sin farve og hvad der gør smagen og duften af jordbær så attraktiv? Svaret skal kunne tages op ved den fælles opsamling på klassen.