Aroma Chemory - spil memory med duftenes kemi

Faglige temaer: Aromastoffer

Introduktion:
Aroma Chemory består af tre vendespil eller kemiske memory-spil. Spillene henvender sig til kemiundervisningen på B- og A-niveau i de gymnasiale uddannelser for elever, der arbejder med aromastoffer. Med Aroma Chemory er det muligt at træne viden om udvalgte aromastoffer, deres forekomst i fødevarer, trivialnavne, systematiske navne og strukturformler. Hent spillene ved at downloade pdf'en vedhæftet denne side.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Chemory_med_klippemærker, ver14_DEC_2017.pdf
Chemory Facitliste.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Citral

Hindbærketon

Gingerol

Kanelaldehyd

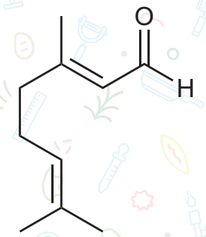
Anethol

Linalool

Benzaldehyd

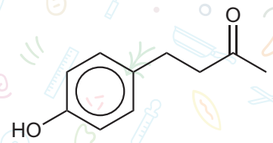
Menthol

Vanillin

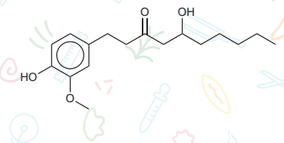


(*E*-form af citral, geranial)

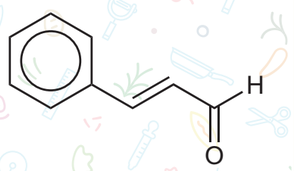
(2*E*)-3,7-dimethylocta -2,6-dienal



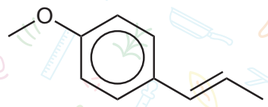
4-(4-hydroxyphenyl) butan-2-on



(5*S*)-5-hydroxy-1-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) decan-3-on



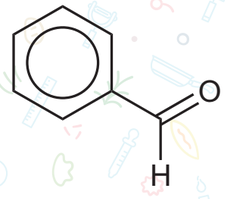
(2*E*)-3-phenylprop-2-enal



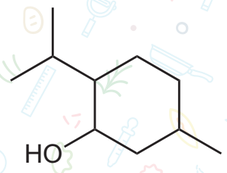
1-methoxy-4-[(1*E*)-prop-1-en-1-yl]benzen



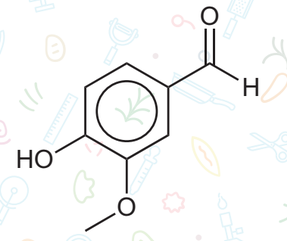
3,7-dimethylocta-1,6-dien-3-ol



phenylmethanal



2-isopropyl-5-methylcyclohexan-1-ol



4-hydroxy-3-methoxybenzaldehyd

CHEMORY I (trivialnavne vs. kemiske navne og strukturformel)

Limonen



1-methyl-4-
(prop-1-en-2-yl)
cyclohex-1-en

CHEMORY I (trivialnavne vs. kemiske navne og strukturformel)

Lime

Limonen
&
Citral

Hindbær

Hindbærketon

Ingefær

Gingerol

Kanel

Kanelaldehyd

Lakrids

Anethol

Lavendel

Linalool
&
Linalylethanoat

Mandel

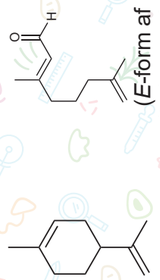
Benzaldehyd

Pebermynte

Menthol

Vanilje

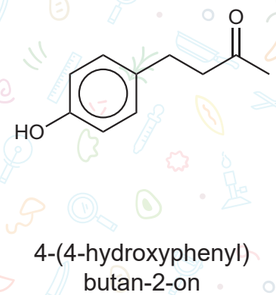
Vanillin



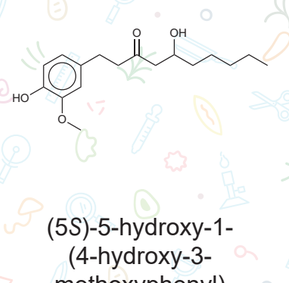
(*E*-form af citral, geranial)

(2*E*)-3,7-dimethylocta-2,6-dienal

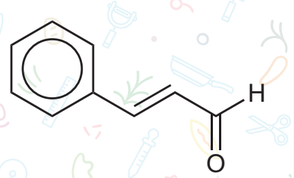
1-methyl-4-(prop-1-en-2-yl) cyclohex-1-en



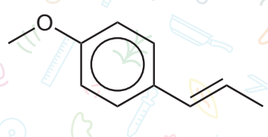
4-(4-hydroxyphenyl) butan-2-on



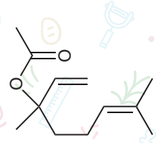
(5*S*)-5-hydroxy-1-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) decan-3-on



(2*E*)-3-phenylprop-2-enal



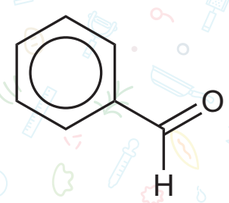
1-methoxy-4-[(1*E*)-prop-1-en-1-yl]benzen



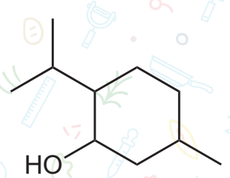
3,7-dimethylocta-1,6-dien-3-ylethanoat



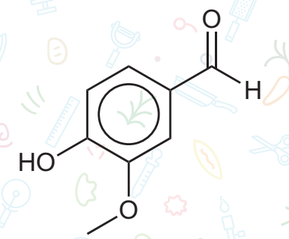
3,7-dimethyloc-ta-1,6-dien-3-ol



phenylmethanal



2-isopropyl-5-methylcyclohexan-1-ol



4-hydroxy-3-methoxybenzaldehyd

CHEMORY II (Fødevare og trivialnavne vs. kemiske navne og strukturformel)

Appelsin

Limonen



1-methyl-4-
(prop-1-en-2-yl)
cyclohex-1-en

CHEMORY II (Fødevare og trivialnavne vs. kemiske navne og strukturformel)

Lime

Limonen:
1-methyl-4-(prop-1-en-2-yl) cyclohex-1-en

Citral:
(*E*-form af citral, geranial)
(2*E*)-3,7-dimethylocta -2,6-dienal

Hindbær

Hindbærketon:
4-(4-hydroxyphenyl) butan-2-on

Ingefær

Gingerol:
(5*S*)-5-hydroxy-1-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) decan-3-on

Kanel

Kanelaldehyd:
(2*E*)-3-phenylprop-2-enal

Lakrids

Anethol:
1-methoxy-4-[(1*E*)-prop-1-en-1-yl]benzen

Lavendel

Linalool:
3,7-dimethylocta-1,6-dien-3-ol

Linalylethanoat:
3,7-dimethylocta-1,6-dien-3-ylethanoat

Mandel

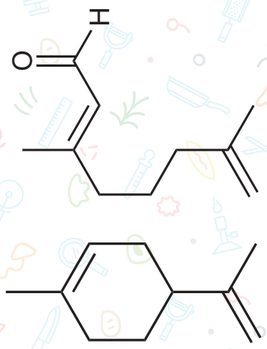
Benzaldehyd:
phenylmethanal

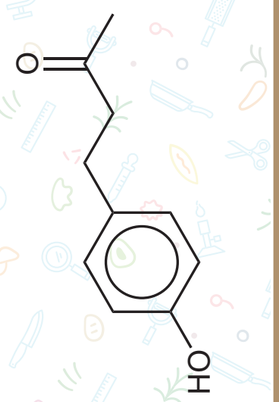
Pebermynte

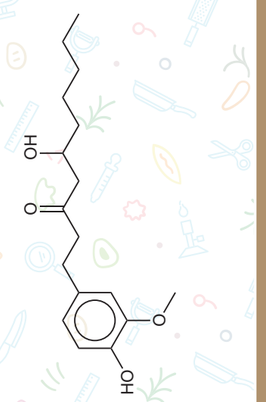
Menthol:
2-isopropyl-5-methylcyclohexan-1-ol

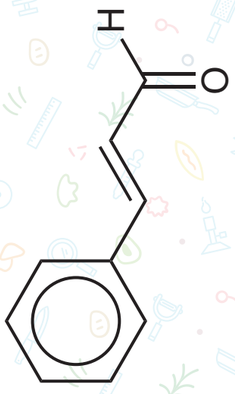
Vanilje

Vanillin:
4-hydroxy-3-methoxybenzaldehyd

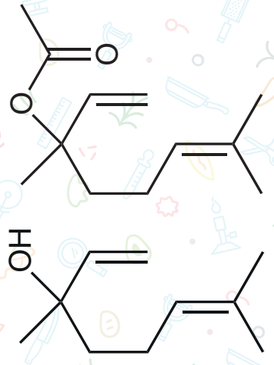


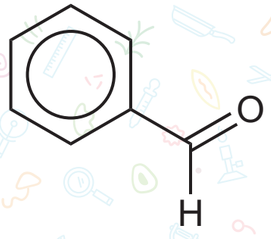




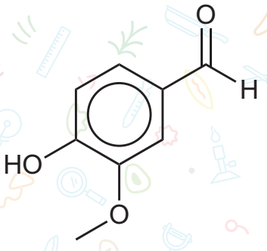












CHEMORY III (Fødevare, trivialnavne og kemiske navne vs. strukturformel)

Appelsin

Limonen:
1-methyl-4-
(prop-1-en-2-yl)
cyclohex-1-en

Chili

Capsaicin:
(6*E*)-*N*-(4-hydroxy-3-
methoxybenzyl)-8-
methylnon-6-enamid

Banan

Isoamylethanoat:
3-methylbutylethanoat

Citron

Citronellal:
3,7-dimethyloct-6-enal

Humle (øl)

Humulen:
(1*E*,4*E*,8*E*)-2,6,6,9-
tetramethylcycloundeca-
1,4-8-trien

Timian

Thymol:
2-isopropyl-5-
methylphenol

Rabarber

cis-3-hexenal
(*Z*)-hex-3-enal

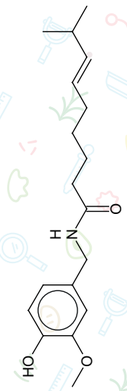
Oregano

Carvacrol:
5-isopropyl-2-
methylphenol

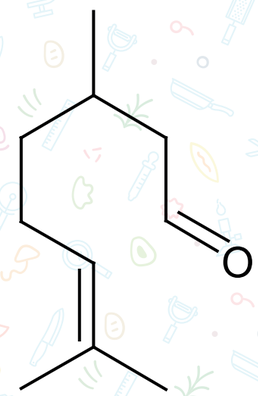
Estragon

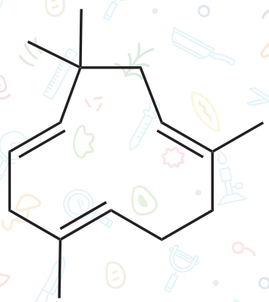
Estragol:
1-methoxy-4-
(prop-2-en-yl)benzen

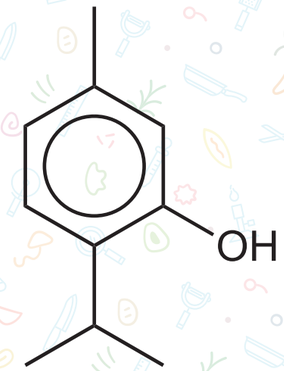




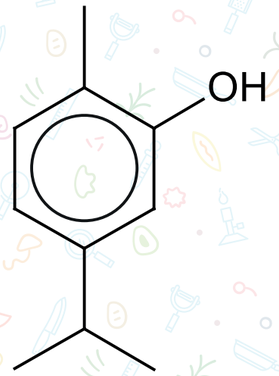














CHEMORY III (Fødevare, trivialnavne og kemiske navne vs. strukturformel)



AROMA CHEMORY Manual

Med **AROMA CHEMORY** kan du og dine klassekammerater spille jer til viden om fødevarers aromastoffer. Spillets formål er at genkende og matche aromastoffers trivialnavne, systematiske navne og deres strukturformler – og de fødevarer, de findes i.

Hvert stof, der indgår i **AROMA CHEMORY**, er en vigtig komponent i en aroma fra: *appelsin, banan, chili, citron, estragon, hindbær, humle (øl), ingefær, kanel, lakrids, lavendel, lime, mandel, oregano, pebermynte, rabarber, timian eller vanilje.*

AROMA CHEMORY består af tre spil, med stigende sværhedsgrad:

- **Spil I** er det simpleste og indeholder 20 kort. Her skal I matche aromastoffernes trivialnavne med hvert enkelt stofs systematiske navn og strukturformel.
- **Spil II** består også af 20 kort, men er lidt sværere end spil I. Her skal I kombinere fødevarer og tilhørende aromastoffers trivialnavne med hvert enkelt stofs systematiske navn og strukturformel.
- **Spil III** er det mest krævende og består af 36 kort. Her skal I matche fødevarer og tilhørende aromastoffers navne med hvert enkelt stofs strukturformel.

AROMA CHEMORY kan spilles af to til fire personer. Kortene placeres på et bord med bagsiden opad. Efter tur vendes to kort. Når en spiller har vendt to kort, der matcher hinanden, får spilleren et stik og må vende to kort igen. Hvis I er i tvivl om, hvilke kort, der er et par, kan I se efter i facitlisten.

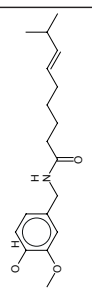
God fornøjelse.

PS: I kan selv udvide spil I og II ved at tilføje nye aromastoffer på de blanke kort.

Trivialnavn
Carvacrol

Fødevare(r)
Oregano

Strukturformel



Systematisk navn
5-isopropyl-2-methylphenol

Trivialnavn
Capsaicin

Fødevare(r)
Chili

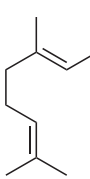
Strukturformel

Systematisk navn
(6*E*)-*N*-(4-hydroxy-3-methoxybenzyl)-8-methylnon-6-enamid

Trivialnavn
Citral

Fødevare(r)
Lime

Strukturformel



Systematisk navn
(*E*-form af citral;geranial)
(2*E*)-3,7-dimethylocta
-2,6-dienal

Trivialnavn
cis-3-hexenal

Fødevare(r)
Rabarber

Strukturformel



Systematisk navn
(*Z*)-hex-3-enal

Trivialnavn
Estragol

Fødevare(r)
Estragon

Strukturformel

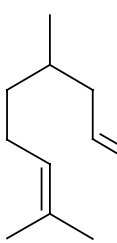


Systematisk navn
1-methoxy-4-
(prop-2-en-yl)benzen

Trivialnavn
Citronellal

Fødevare(r)
Citron

Strukturformel

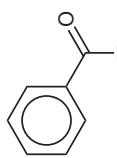


Systematisk navn
3,7-dimethyloct-6-enal

Trivialnavn
Benzaldehyd

Fødevare(r)
Mandel

Strukturformel

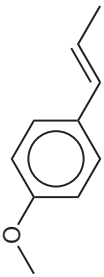


Systematisk navn
phenylmethanal

Trivialnavn
Anethol

Fødevare(r)
Lakrids

Strukturformel

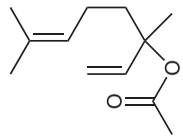


Systematisk navn
1-methoxy-4-
[(1*E*)-prop-1-en-1-yl]benzen

Trivialnavn
Linalylethanoat

Fødevare(r)
Lavendel

Strukturformel

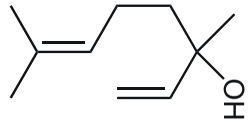


Systematisk navn
3,7-dimethylocta-1,6-dien-3-ylethanoat

Trivialnavn
Linalool

Fødevare(r)
Lavendel

Strukturformel

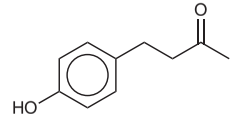


Systematisk navn
3,7-dimethylocta-1,6-dien-3-ol

Trivialnavn
Hindbærketon

Fødevare(r)
Hindbær

Strukturformel

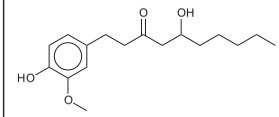


Systematisk navn
4-(4-hydroxyphenyl)butan-2-on

Trivialnavn
Gingerol

Fødevare(r)
Ingefær

Strukturformel

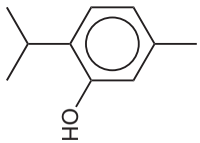


Systematisk navn
(5*S*)-5-hydroxy-1-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)decan-3-on

Trivialnavn
Thymol

Fødevare(r)
Timian

Strukturformel

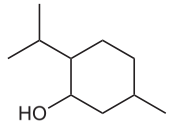


Systematisk navn
2-isopropyl-5-methylphenol

Trivialnavn
Menthol

Fødevare(r)
Pebermynte

Strukturformel

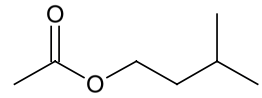


Systematisk navn
2-isopropyl-5-methylcyclohexan-1-ol

Trivialnavn
Isoamylethanoat

Fødevare(r)
Banan

Strukturformel

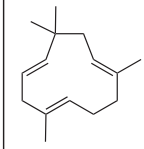


Systematisk navn
3-methylbutylethanoat

Trivialnavn
Humulen

Fødevare(r)
Humle (øl)

Strukturformel



Systematisk navn
(1*E*,4*E*,8*E*)-2,6,6,9-tetramethylcycloundeca-1,4-8-trien

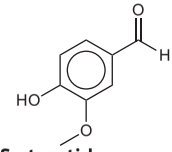
SMAG for LIVET

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Trivialnavn
Vanillin

Fødevare(r)
Vanilje

Strukturformel

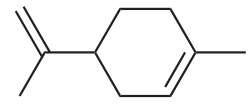


Systematisk navn
4-hydroxy-3-methoxybenzaldehyd

Trivialnavn
Limonen

Fødevare(r)
Appelsin, lime

Strukturformel

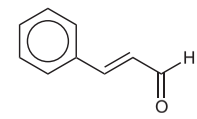


Systematisk navn
1-methyl-4-(prop-1-en-2-yl)cyclohex-1-en

Trivialnavn
Kanelaldehyd

Fødevare(r)
Kanel

Strukturformel



Systematisk navn
(2*E*)-3-phenylprop-2-enal

Tryk: Print & Sign SDU