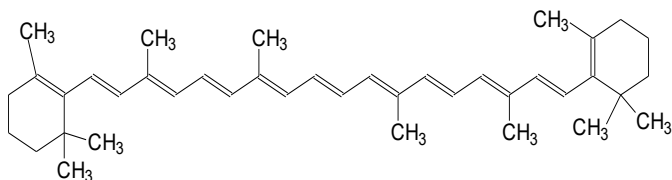


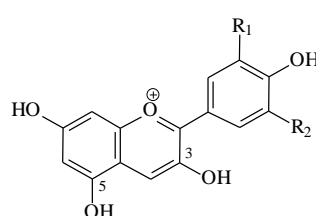
En modell av kroppen

Inledning	Kokosfett, morot och bärssaft ger dig möjlighet att demonstrera och diskutera vad som händer med olika typer av ämnen i kroppen.
Material	Kokosfett, morot och bärssaft
Riskbedömning	Tämligen riskfri
Utförande	Smält kokosfett. Blanda fett med hett vatten för att visa att fett och vatten inte blandar sig. Riv en bit morot och tryck ner rivet i det smälta fettet. Fettet färgas gult. Diskutera vad som kommer hända när du häller i svart vinbärssaft, blåbärssaft eller liknande. Häll i, skaka om och låt separera. Diskutera: Somliga ämnen söker sig till fett, andra till vatten. Vilka är konsekvenserna? Vad händer med vitaminer, hormoner, miljögifter, avgiftning, ämnestransport i kroppen etc.? Kokosfett är marknadens enda ofärgade fett och färgas tydligt av morotens betakaroten.

Betakaroten

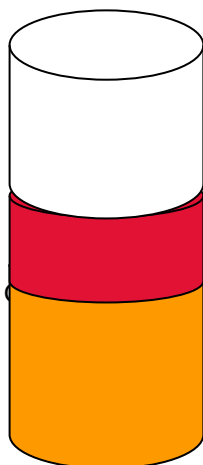


Antocyjaner



	R ₁	R ₂
pelargonidin	H	H
cyanidin	OH	H
peonidin	OCH ₃	H
delphinidin	OH	OH
petunidin	OCH ₃	OH

Till läraren



Fettlösliga ämnen hamnar här
Vattenlösliga ämnen hamnar här.

