

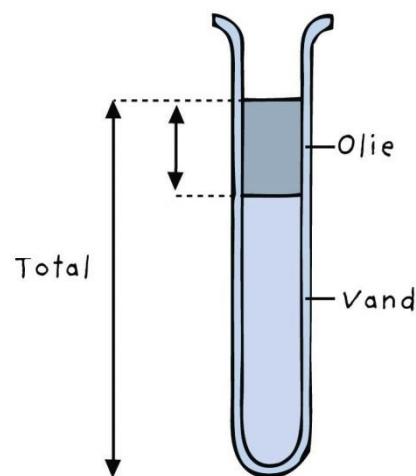
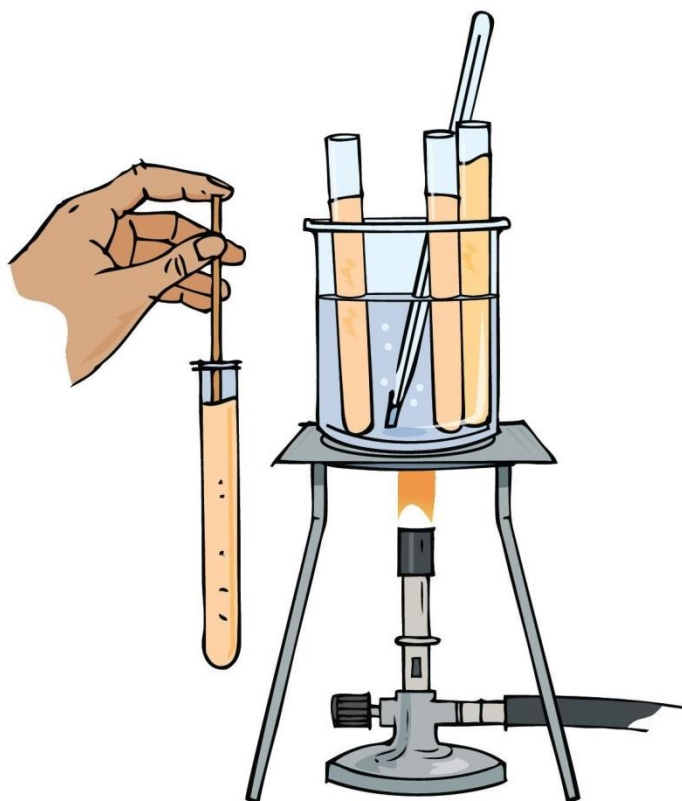
Laboratorieopgave: Fedtindhold i smør eller margarine

Når man køber smør eller margarine, så findes der flere typer af "light"-produkter, som er væsentlige dyrere. Kan det virkelig passe at der er en forskel på disse produkters fedtindhold? Det vil vi finde ud af med dette forsøg.

1. Fyld forskellige typer smør i 3 jumboreagensglas.
2. Stil reagensglassene i et bæreglas med vand.
3. Varm forsigtigt op under bæreglasset. DET MÅ IKKE KOGE.
4. Vent 5-10 min til olien og vandet skiller i reagensglassene.

Udstyr:

- Flere typer smør eller margarine
- 3 jumboreagensglas
- Bæreglas
- Bunsenbrænder
- Trefod med net
- Træklemme
- Reagensglasholder



1. Tag reagensglassene op med en træklemme og stil dem i en holder.
2. Mål indholdet af olie.
3. Mål det totale indhold i reagensglasset.
4. Noter i tabellen.

Navn på smør				
Olielængde				
Totallængde				
Olieindhold i %				
$\frac{\text{Olielængde}}{\text{Totallængde}} \cdot 100$				
Fedt indhold på varedeklarationen				

Konklusion: _____
