

# LABBA – AMYLASKALAS



PRODUCENT: BEPPE SINGER  
PROJEKTLEDARE: KATARINA BERGGREN  
BESTÄLLNINGNUMMER: 103211

## Beskrivning

Vetenskapsreportern Agneta lyckas inte vispa till en vaniljkräm som Tommie i hemlighet smakat på. Beppe visar i ett enkelt experiment att vanlig saliv kan göra det svårt för vaniljkräm att tjockna.



## Ämne

Biologi, kemi

## Koppling till läroplan

- genomföra systematiska undersökningar i biologi
- Matens innehåll och näringsämnenas betydelse för hälsan.
- Historiska och nutida metoder för att förlänga matens hållbarhet

## Du behöver

- 3 glas
- Vaniljkräm (färdigblandad enligt instruktioner)
- Liten kopp att spotta i
- 2 skedar

## Så här gör du

Häll ner lika mycket vaniljkräm i alla tre glasen. Första glaset gör ni inget med. Glas två rör ni om i ett par gånger med en sked ni haft i munnen en stund. Glas tre häller ni ner saliv i som ni själva spottat ner i en liten spottkopp (behövs inte så mycket). Rör om med sked även här. Låt de tre glasen stå över natten i ett kylskåp. Observera skillnaden i dem.

## Detta hände

I munnen bryts maten ner på olika sätt. För det första används tänderna för att precis som en kvarn krossa maten. MEN vi har en annan fiffig sak i munnen. Nämligen ett enzym, som bryter ner stora saker till små. Det simmar omkring i saliven och heter Amylas. Amylas är superbra på att bryta ner något som vi stoppar i oss ganska ofta – nämligen stärkelse! Vaniljkräm innehåller mycket stärkelse. När krämen blandas med saliv kommer Amylasen att bryta ner stärkelsen och då förlorar krämen sin tjocka konsistens och blir rinnig och blaskig. Man ska alltså inte slicka på skeden när man gör vaniljkräm!

## Förslag på fortsättning

Prova att tugga minst en minut på ett salt kex. Vad händer med smaken på kexet? Varför?

**TIPS!** Kolla gärna på programmet med samma titel i serien LABBA på [www.ur.se](http://www.ur.se) för mer inspiration.

## Dagens tjusiga ord

