**Ime in priimek : Razred :**

 **NASLOV : EMULZIJE, EMULGATORJI**

 **1. POSKUS: Nastanek emulzije**

 **Pripomočki :** ( našteješ vse pripomočke ,ki si jih uporabi/a pri poskusu ) 1T/

 **Potek dela :** ( na kratko opišeš kako si dela/a) 1T/

 **Opažanja in rezultat :** Narišeš skico poskusa ali fotografiraš oba dela poskusa2T/

 **A) Olje in voda B) Olje, voda in detergent**

 **Zapiši kaj se je zgodilo pri primeru A in kaj pri primeru B.** 2T/

**2. POSKUS : Kako pripravimo majonezo ? ( DZ, stran 51)**

 **Pripomočki :** 1T/

 **Potek dela :** 1T/

 **Skica ali fotografija poskusa, opažanja** 2T /

**3. Po končanem eksperimentiranju reši naslednje naloge . Pomagaj si z učbenikom , stran 71.**

 **1. Kaj je emulzija *?*** *1T/*

 **2. Kakšna je vloga emulgatorjev ?** 1T/

 **3. Kateri emulgator v živilih označujemo z oznako H 322 ?** 1T/

 **4. Naštej tri kozmetične izdelke, ki so emulzije** . 1T/

 **5. Kakšna je vloga jajčnega rumenjaka v majonezi ?** 1T/

 **KRITERIJ : 16,15,14,5 , 14,13,12,5.-4 12,11,10-3, 9,8-2**