

Nimi: _____

Ruoka-aineiden pH-mittaukset

Työssä tarkastellaan ruoka-aineiden happamuutta makuaistin ja pH-mittarin avulla.

Maistele vesimelonia ja sitruunaa. Kuvaile niiden makuja alla olevaan taulukkoon. Mittaa lopuksi vesimelonin ja sitruunan pH-arvot ja merkitse ne alla olevaan taulukkoon.

	Kuvaile makua	pH
Vesimeloni		
Sitruuna		

Ennakkopäätelmät (mitä voidaan päätellä ruoka-aineen maun ja sen pH yhteydestä?):

Ennuste/Hypoteesi:

Maista tutkittavia ruoka-aineita ja mieti miltä ne maistuvat verrattuna vesimeloniin ja sitruunaan. Kuvaile niiden makua ja arvioi ruoka-aineiden mahdollinen pH-arvo alla olevaan taulukkoon.

Ruoka-aine	Maku	pH arvioitu	pH mitattu

Mittaa ruoka-aineiden pH-arvot pH-mittarilla ja kirjaan ne taulukkoon viimeiseen sarakkeeseen.

Tulostesi perusteella aseta ruoka-aineet kasvavan pH-arvon mukaiseen järjestykseen.

	pieni pH-arvo	suuri pH-arvo
Makuaisti		
pH-mittari		

Päätelmät tuloksista:

Tukivatko tulokset ennustetta/hypoteesia?

Hammasterveys ja ruoka-aineiden pH

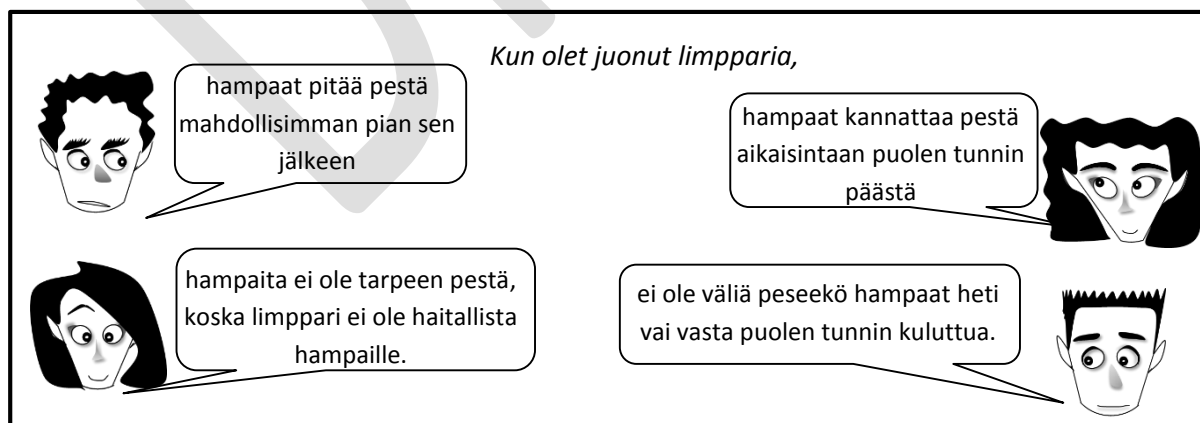
Lue Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen nettisivu hammasterveydestä:

<https://www.thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/ravitsemus-ja-terveys/hammasterveys>

Luettuasi vastaa omin sanoin seuraaviin kysymyksiin.

1. Mikä on karies?
2. Millaiset ruokailutottumukset lisäävät kariksen muodostumista?
3. Millaiset ruokailutottumukset ehkäisevät kariksen muodostumista?
4. Miten ruoka-aineen pH vaikuttaa hampaisiin?
5. Miksi ksylitoli-purukumia suositellaan syötävän ruokailun jälkeen?

Kuka sarjakuvahahmoista on mielestäsi eniten oikeassa?



Perustele valintasi

Mikä sivun 1 ruoka-aineista on hampaiden näkökulmasta paras valinta evääksi?