

I Εισαγωγή στη Χημεία

I.1. Τι είναι η Χημεία και γιατί τη μελετάμε

ΕΠΕΚΤΑΣΗ – ΕΜΒΑΘΥΝΣΗ

1. Αντιστοίχισε κάθε πρώτη ύλη με το προϊόν της:

Πρώτη ύλη	Προϊόν
α. Ασβεστόλιθος	1. Βενζίνη
β. Αλουμίνιο	2. Ζάχαρη
γ. Αργό πετρέλαιο	3. Ηλεκτρική ενέργεια
δ. Λεύκες (δέντρα)	4. Σοβάς
ε. Λινάρι	5. Ψωμί
στ. Σιτάρι	6. Χαρτί
ζ. Λιγνίτης	7. Πόρτες και παράθυρα
η. Ζαχαρότευτλα	8. Λινά υφάσματα

2. Η Χημεία έχει ως κύριο έργο της:

- α.
- β.
- γ.

3. Διάβασε το παρακάτω κείμενο και γράψε τη γνώμη σου με συντομία:

Μερικοί ψαρεύουν παράνομα με δυναμίτιδα. Αυτή όμως η πρακτική έχει ως αποτέλεσμα να σκοτώνονται όχι μόνο ψάρια κατάλληλα για τροφή των ανθρώπων, αλλά και όλα τα μικρά ψάρια (γόνος). Έτσι, παρατηρείται μόνιμη μείωση του πληθυσμού των ψαριών.

Ποιος ευθύνεται για το πρόβλημα αυτό:

- ☐ Αυτός που ανακάλυψε τη δυναμίτιδα;
- ☐ Αυτοί που τη χρησιμοποιούν παράνομα;
- ☐ Κάποιος άλλος;.....

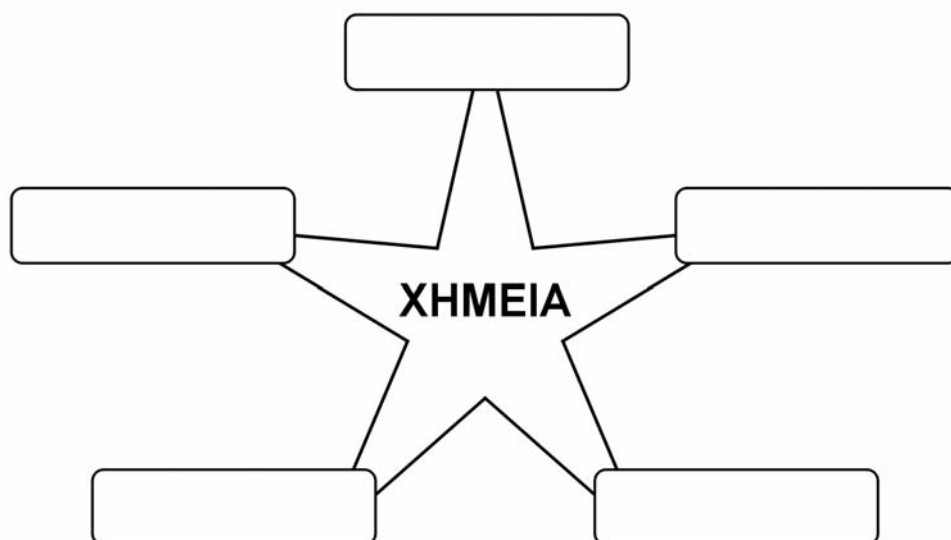
.....

.....

.....

.....

4. Η Χημεία αλληλεπιδρά με άλλες επιστήμες. Στο παρακάτω διάγραμμα συμπλήρωσε μερικές από αυτές τις επιστήμες:



5. Γράψε στη στήλη I τρία προϊόντα που υπάρχουν στο περιβάλλον σου. Στη στήλη II γράψε τις αντίστοιχες πρώτες ύλες από τις οποίες αυτά παρασκευάζονται:

Στήλη I (Προϊόντα)	Στήλη II (Πρώτες ύλες)
α.....	1.
β.....	2.
γ.....	3.

6. Πολλά τυποποιημένα τρόφιμα περιέχουν πρόσθετες ουσίες. Ως πρόσθετες ουσίες εννοούμε τα συντηρητικά (όπως το νιτρώδες νάτριο, που υπάρχει στα αλλαντικά), τα αντιοξειδωτικά (όπως οι βιταμίνες C και E), τα ενισχυτικά αρώματος, τις χρωστικές ουσίες και γενικά τα βελτιωτικά γεύσης (όπως η ασπαρτάμη, που χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό) και εμφάνισης των τροφίμων.

Αναζήτησε και γράψε 5 **πρόσθετα τροφίμων** από διάφορες συσκευασίες τροφίμων.

Διατύπωσε τις απόψεις σου για τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της χρήσης τέτοιων ουσιών στα τρόφιμα.

1.
2.
3.
4.
5.

Πληροφορίες σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων μπορείς να βρεις στο βιβλίο: Α. Βάρβογλη. *Χημείας απόσταγμα*, εκδ. Τροχαλία, Αθήνα 1992.