Hoe doen? Zo doen!

Kleur een zuur.

Een beetje zuur vinden we best lekker. Maar te zuur niet: bijna niemand eet zomaar een citroen op! Hoe kan je nu testen hoe zuur een voedingsstof is, zonder te proeven?

Benodigdheden

- → Rodekoolsap
- → Asperges
- → Water
- → Azijn
- → Melk
- → Pompelmoessap
- → Citroensap
- → Appelmoes
- → Cola
- → Proefbuizen
- → Invulfiche (te downloaden via pdf)

Inleiding

Een beetje zuur vinden we best lekker. Maar te zuur niet: bijna niemand eet zomaar een citroen op! Ook in de chemie spreken we over “zure” stoffen. Het tegenovergestelde van “zure chemische stoffen” zijn “basische stoffen”. Tussen zure en basische stoffen vinden we neutrale stoffen.

In deze activiteit gaan we de zuurtegraad achterhalen van volgende 8 voedingswaren: citroensap, appelmoes, water, melk, azijn, pompelmoessap, asperges, cola.

Aan de slag

Onderzoek de 8 voedingswaren en ga na of ze zuur zijn of niet. Je kan dit doen door eraan te ruiken of te proeven. Vul je bevindingen in op de invulfiche.

- → Nummer 8 proefbuizen en vul ze met de 8 voedingswaren. Vul elke proefbuis voor de helft
- → Voeg aan elke proefbuis 2 cm rodekoolsap toe
- → Observeer de kleurverandering en noteer deze ook op de invulfiche

Verklaring

De verandering van kleur heeft te maken met de zuurgraad of **pH** van het water. Rodekoolsap werkt als een soort “verklikker” of indicator. Het materiaal in de proefbuis verkleurt volgens dit schema: roos (= zuur), blauwpaars (= neutraal), groen (= basisch).

Vul nu kolom drie van de invulfiche aan op basis van de kleursverandering die werd waargenomen.

Deze workshop werd ontwikkeld in het kader van het EWI-project "Etenschappen".

HO GENT

Hoe doen? Zo doen!

Kleur een zuur.

Bijlagen

Invulfiche

	Wat denk je	Welke kleur zie je?	Zuur/base
Citroensap			
Appelmoes			
Water			
Melk			
Azijn			
Pompelmoessap			
Asperges			
Cola			