

Demonstrasjonsforsøk:

Rødkålsaft som indikator

Hypotese/hensikt:

Kan du ved hjelp av rødkålsaft finne ut om noe er surt, basisk eller nøytralt?

Utstysliste:

- Tre glass
- Rødkålsaft
- Sitronsyre
- Natron
- Salmiak

Framgangsmåte:

1. Rødkålsaft, klipp hull i en pose med rødkål og hell saften over i en flaske. Fortynn rødkålsaften med vann (50%vann og 50% rødkålsaft), slik at det blir lettere å se fargeforandringene.
2. Fyll to glass med litt rødkålsaft.
3. Tilsett sitronsyre og natron i hvert sitt glass.

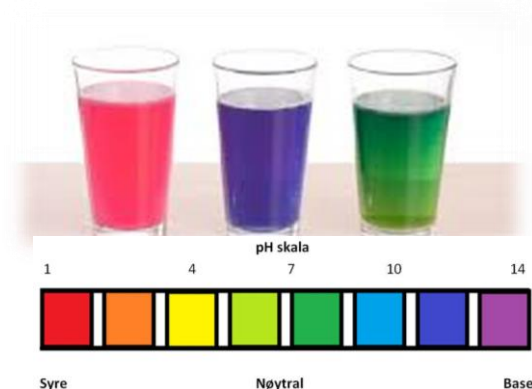
Oppgaver og spørsmål:

- Hva skjedde i glasset med sitronsyren?
- Hva skjedde i glasset med natron?
- Hva tror du skjer om vi heller sitronsyre over i natronløsningen?
- Er salmiakk surt, basisk eller nøytralt? Hvordan kan vi finne det ut?
- Prøv med andre matvarer, såper, vaskemidler og drikker.

Faglig forklaring:

I dette forsøket bruker vi rødkålsaft som indikator. En indikator er et hjelpemiddel vi kan bruke for å finne ut om løsningen foran oss er basisk eller sur. Dette ser vi ved at indikatoren skifter farge.

I rødkål finner vi det aktive stoffet Antocyanin. Dette stoffet har den egenskapen at det forandrer struktur, når det tilsettes en syre eller base og vi ser at løsningen skifter farge.



Lenker:

<https://snl.no/pH>