



El color de les verdures

Observem com diverses verdures poden perdre el color verd.

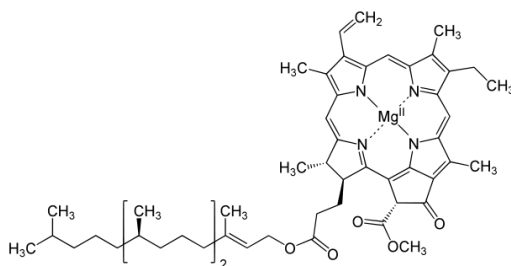
Què has de fer?

1. En una olla posem la meitat de les bajoques i el suc de llimona.
2. A l'altra olla hi posem l'altra meitat de les bajoques i el bicarbonat.
3. Posem les dues olles a bullir i passats uns minuts traiem les bajoques.
4. Observem què passa i de quin color s'han tornat les verdures.

Explicació teòrica de l'experiment

El que ha succeït són reaccions d'àcid-base. Les bajoques amb la llimona han perdut el color verd i s'han enfosquit. Això succeeix perquè el suc de la llimona és àcid i destrueix la clorofil·la de les plantes. En canvi, les bajoques que estaven a l'altra olla han conservat el seu color verd. El bicarbonat és una base i no modifica l'estructura de la clorofil·la.

L'estructura de la clorofil·la és la següent:



NOTA: també pots provar de fer-ho amb altres verdures com espinacs, bledes, col, api...

Material

2 Olles

Plats

Placa per escalfar o fogons

Reactius

Bajoques

Llimones

Bicarbonat sòdic

SABIES QUE...

La clorofil·la és el pigment que dona el color verd a les plantes.

