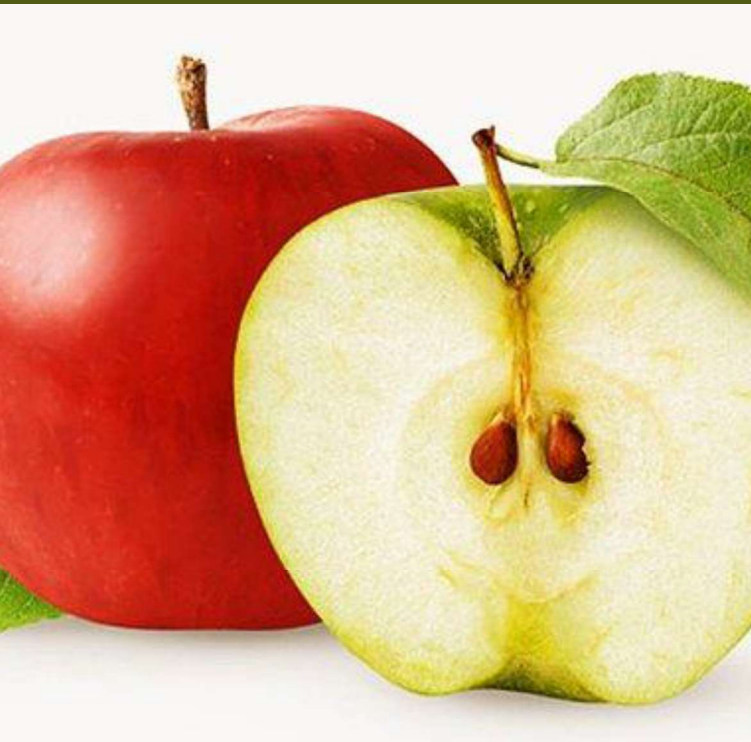


5.-Más lento y más rápido

Paula Martín Rodríguez

Preparación: 5 minutos.
Experimento: 15 minutos.



Materiales

- 1 Una manzana
- 2 Un cuchillo
- 3 Una cuchara
- 4 Zumo de limón



Preparación

Cortaremos, sin pelar, una manzana en sus dos mitades. A una de las dos mitades, la rociaremos, por su parte cortada y desprotegida ya de la piel, con el zumo de limón, esperamos y...

Tip: Dale tiempo a que cambie de color. TARDA UN DÍA POR LO MENOS. La paciencia es muy importante 😊

1º de Primaria. Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada

5.-Más lento y más rápido

Paula Martín Rodríguez

Preparación: 5 minutos.
Experimento: 15 minutos.



¿Qué es lo que observamos?

Al cabo de no mucho tiempo la mitad de la manzana que ha sido rociada con limón mantiene su color característico, mientras que la otra aparecerá ya de color amarronado.

Para saber más:

Si quieres observar una reacción acelerada basta verter agua oxigenada en dos vasos y añadirle a uno de ellos un trocito de patata cruda y pelada: mientras que en el vaso que contiene solo agua oxigenada apenas se aprecia nada, en el otro se observa un burbujeo intenso.

EL ÁCIDO CÍTRICO SE UTILIZA COMO CONSERVANTE DE MUCHOS ALIMENTOS.

Explicación

Al entrar en contacto con el oxígeno atmosférico comienzan a oxidarse ciertas sustancias presentes en la manzana, formándose productos de color marrón. En el caso de la manzana "protegida" por el limón, el ácido cítrico de este actúa de ralentizador, de manera que esas reacciones de oxidación se producen a una velocidad mucho menor.

Youtube: <https://youtu.be/2aEXNNpBIW4>

1º de Primaria. Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada