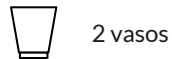


COLORES A LA CARTA

EXPERIMENTO 2 • Propiedades de las antocianina

Los pasos están ilustrados con repollo colorado.

MATERIALES



2 vasos



2 cucharas



1 gotero



10 gotas de vinagre o jugo de limón



1 cucharada de bicarbonato de sodio



1 vaso medidor



Colorante natural de color morado obtenido a partir de un repollo colorado o arándanos*.

*Para obtener este colorante realizar el paso a paso del Experimento 1 • Extracción de colorantes naturales.

Cantidad: 100 ml

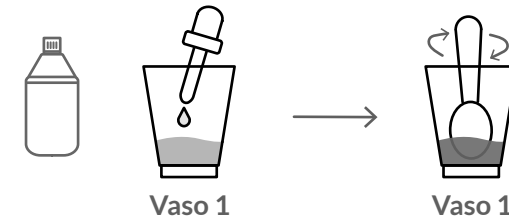
PASO 1

Colocar el colorante natural en 1 vaso medidor. De la cantidad obtenida, verter la mitad en 2 vasos respectivamente.



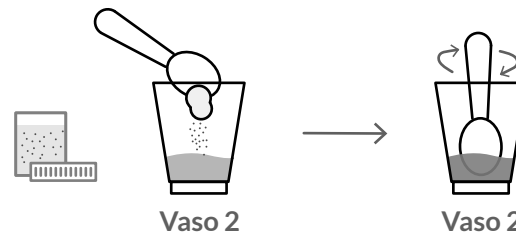
PASO 2

Vaso 1: Colocar las 10 gotas de vinagre o jugo de limón. Revolver.



PASO 3

Vaso 2: Colocar una cucharada de bicarbonato de sodio. Revolver.



PASO 4

Observar los resultados en cada uno de los vasos. ¡Listo, ahora a pintar!



! Consultar en la web, la explicación para saber qué sucedió.

FIQ

UNL • FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA

f • t • i • l • FIQUNL

www.fiq.unl.edu.ar/culturacientifica

¡Muy importante!

- La preparación completa debe estar supervisada por los padres o un adulto responsable.
- Durante la experimentación, utilizar prendas que puedan ser manchadas.
- No llevar los colorantes a la boca.
- Lavarse correctamente las manos después de realizar cada una de las experiencias.
- Respetar las proporciones indicadas para cada uno de los experimentos.

*

Si realizamos el experimento 1 y 2 con repollo colorado o arándanos podemos obtener 3 colores para pintar.