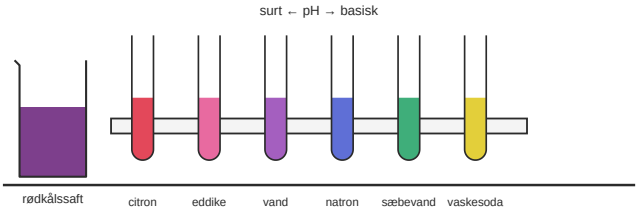
Lav din egen pH-indikator af rødkål

Navn: Klasse: Dato:

Kan vi lave en pH-indikator af rødkål, og hvilke farver får den i sure og basiske væsker?



Rødkålsindikator

Vores hypotese

Det skal I bruge

- Kogeplade, enkelt
- Bægerglas 250 ml
- Reagensglas 18×180 mm
- Reagensglasstativ, standard (12 huller)
- Engangspipette, plast 3,5 ml
- pH-papir 0-14, rulle 5 m
- Citronsyre
- Natriumhydrogencarbonat
- Beskyttelsesbriller, komfort
- pH-sensor, trådløs (PASCO PS-3204)
- Buffertabletter (pH 4, 7 og 9)
- ¼ rødkål
- Kniv og skærebræt
- Sigte eller kaffefilter
- Prøver fra køkkenet: eddike, citronsaft, mælk, sodavand, opvaskemiddel, sæbevand, postevand og lidt vaskesoda opløst i vand

Sikkerhed

Brug beskyttelsesbriller, når I tester rengøringsmidler. Stærke basiske rengøringsmidler som afløbsrens og ovnrens må ikke bruges. Kogepladen og den varme saft kan give forbrændinger.

Sådan gør I

1. Skær rødkålen i små stykker, kom dem i et bægerglas og dæk med vand.
2. Kog i 10 minutter, til vandet er mørkt lilla. Lad saften køle af og si kålen fra.
3. Hæld 2-3 cm af hver prøve i hvert sit reagensglas og sæt dem i stativet.
4. Dryp 10 dråber rødkålssaft i hvert glas og ryst forsigtigt.
5. Notér farven i hvert glas og sortér glassene fra rød over lilla til grøn og gul.
6. Mål pH i hvert glas med pH-papir eller pH-sensor og skriv værdien på jeres farveskala.

Vores målinger

Prøve	Farve med rødkål	pH (papir/sensor)	Sur, neutral eller basisk?

Graf eller tegning

Spørgsmål

1. Hvilken prøve var mest sur, og hvilken var mest basisk?

2. Passer jeres farveskala med pH-papiret?

3. Hvorfor er det smart, at en indikator har mange farver frem for kun to?

4. Find selv på en ny prøve og forudsig farven, før I tester.

Vores konklusion