

3. laboratórna práca

Porovnanie zmeny sfarbenia prírodných farbív v závislosti od kyslosti a zásaditosti roztoku

Meno a priezvisko:

Trieda:

Dátum:

Úloha 1: pozorovať zmenu sfarbenie výluhu z červenej kapusty v rôznych prostrediach

Pomôcky:

Postup: vid' učebnica chémie pre 8. ročník, str. 97

Riešenie:

1. tabuľka: zriedené roztoky kyseliny chlorovodíkovej

Číslo skúmavky	hodnota pH	sfarbenie výluhu z červenej kapusty
č. 1		
č. 2		

2. tabuľka: destilovaná voda

Číslo skúmavky	hodnota pH	sfarbenie výluhu z červenej kapusty
č. 1		

3. tabuľka: zriedené roztoky hydroxidu sodného

Číslo skúmavky	hodnota pH	sfarbenie výluhu z červenej kapusty
č. 1		
č. 2		

4. tabuľka: vlastná vzorka

Číslo skúmavky	hodnota pH	sfarbenie výluhu z červenej kapusty
č. 1		
č. 2		
č. 3		
č. 4		

Záver: Výluh z červenej kapusty je prírodný, lebo mení sfarbenie v závislosti od