

Per què les rodanxes de poma es tornen marrons un cop tallades?

Objectius:

Determinar per què les fruites i verdures es tornen marrons quan es tallen.

Saber com alentir aquest procés.

Aplicar el mètode científic per resoldre una pregunta.

Preguntes de recerca:

- Quines substàncies poden alentir el procés de tornar marró de les verdures?
- Per què les fruites i verdures es tornen marrons quan es tallen?

Materials:

- Pomes
- Ganivet
- Tubs d'assaig
- Aigua
- Sal
- Sucre
- Vinagre
- Vi
- Regla
- Flascó volumètric
- Agitador

- Vas de precipitats

Procediment experimental:

Per determinar els factors que afecten les pomes que es tornen marrons, es provaran diferents solucions.

1. Prepareu sis provetes. Un amb aire, un amb aigua, un altre amb vinagre, un altre amb vi, un amb solució de sal (40%) i un altre amb solució de sucre (40%).
2. Tallem una poma en sis i posem cadascuna en una proveta diferent.
3. Espereu 15 minuts i traieu les rodanxes de poma dels tubs d'assaig.

Resultats

Ara és hora d'analitzar les vostres dades. Què observeu? Quines substàncies s'han d'utilitzar per preservar les fruites i verdures?