



L'individuazione degli acidi

Sapete che il succo del limone sa di aspro.

Contiene un **acido** – L'acido citrico.

Gli acidi possono essere molto pericolosi. Ecco perché gli scienziati o medici legali (o chimici) non assaggiano mai un liquido per capire se contiene un acido.

Fortunatamente, gli scienziati dispongono di altri metodi di controllo degli acidi per cui non devono fare questa verifica pericolosa con “la lingua”. Molti **tinte blu vegetali** diventano **rossi** al contatto con degli acidi.



Le tinte o pigmenti che producono un cambiamento di colore, indicando così se un liquido contiene o no dell'acido, si chiamano **indicatori**.

Il liquido che viene fuori dal cavolo rosso, le cui foglie in realtà sono di color viola, è un ottimo esempio.

Per primo fate un indicatore dal liquido del cavolo rosso.

Procedere come segue:

1. Tagliare le foglie del cavolo rosso in pezzettini piccoli e disporle in un contenitore col beccuccio.
2. Versare dell'acqua bollente sulle foglie e lasciarle stare finché l'acqua non sia diventata dello stesso colore del cavolo (viola chiara).
3. Con il colino versare il liquido in un contenitore vuoto in modo da non far entrare le foglie.
4. L'estratto di cavolo è pronto e si può procedere all'esperimento.

Descrizione dell'esperimento:

1. In quattro provette diverse versare tre dita dell'estratto di cavolo, soluzione di sapone, succo di limone e aceto rispettivamente.
2. Con la pipetta (riempita a metà) trasferire l'estratto di cavolo ad ogni provetta.
3. Osservarle per vedere un eventuale cambiamento di colore.
4. Decidere quali dei liquidi contengono acidi (risultati dell'esperimento)

Finito l'esperimento, mettere a posto tutte le attrezzature utilizzate.