

Istituto comprensivo Trento 5

Scuola secondaria di primo grado "G. Bresadola"

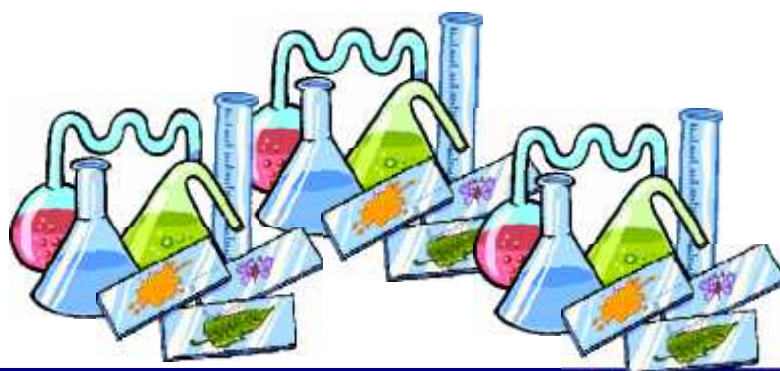


Laboratorio di Scienze classe 1G

Le soluzioni

docente

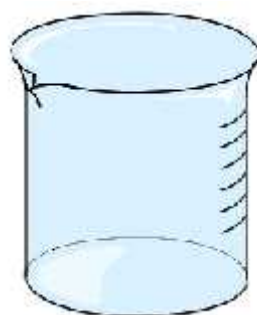
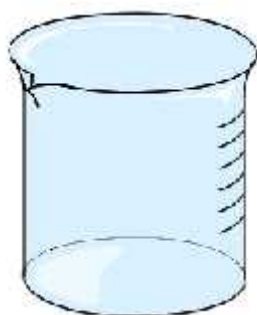
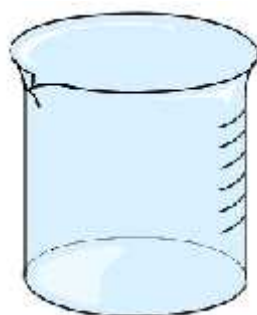
Maria Vittoria Cicinelli



a. s. 2016/2017

SCOPO: osservare come si comportano le varie sostanze alimentari nell'acqua e capire quale è la sostanza più solubile e quella meno solubile.

MATERIALI: sale fino, bicarbonato di sodio, saccarosio (zucchero), 3 contenitori, acqua, cilindro graduato, 3 cucchiaini



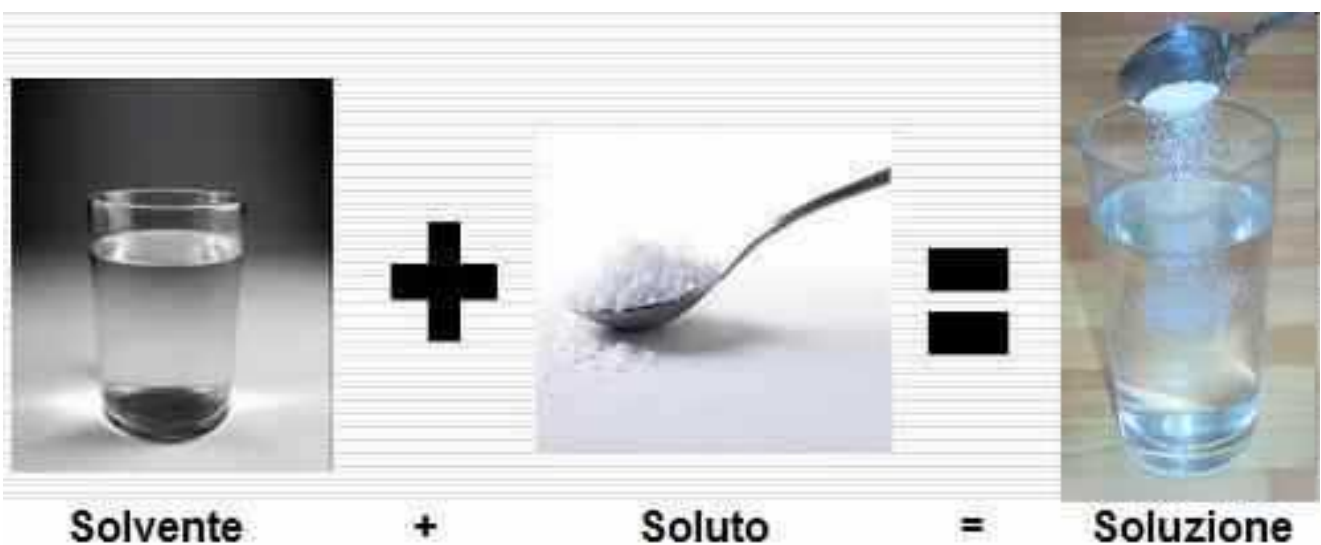
PROCEDIMENTO

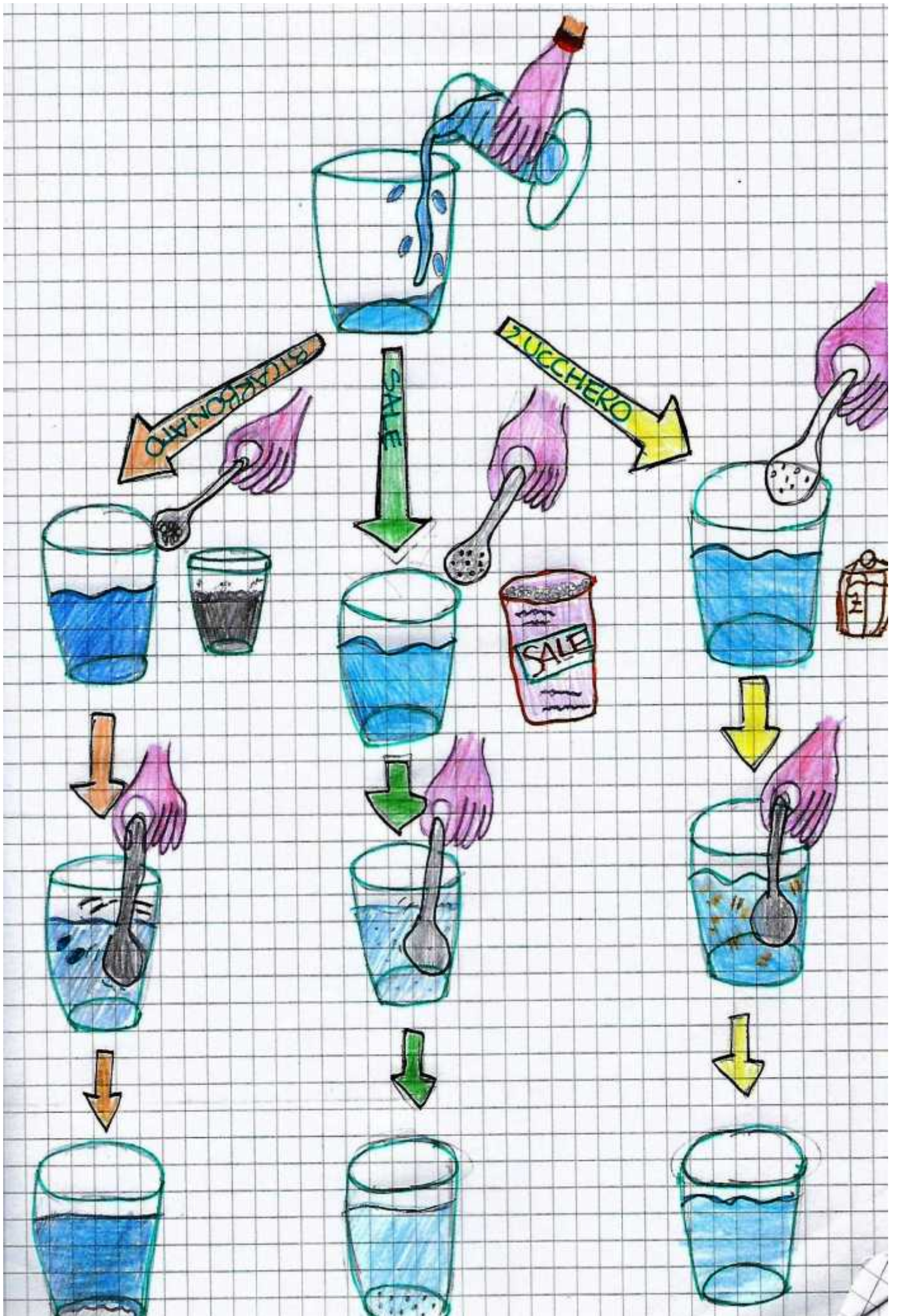
- Misurare 100 ml di acqua con il cilindro graduato
- Versare l'acqua in un Becker
- Ripetere le operazioni per altre due volte

- Versare 6 cucchiaini di **bicarbonato** nel primo Becker
- Versare 6 cucchiaini di **sale** nel secondo Becker
- Versare 6 cucchiaini di **zucchero** nel terzo Becker

- Mescolare il contenuto di ogni Becker

N. B. Usare un cucchiaino diverso per ogni sostanza





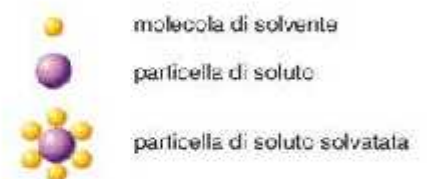
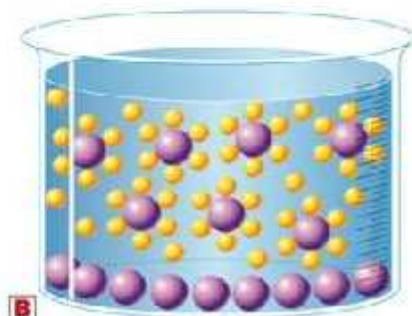
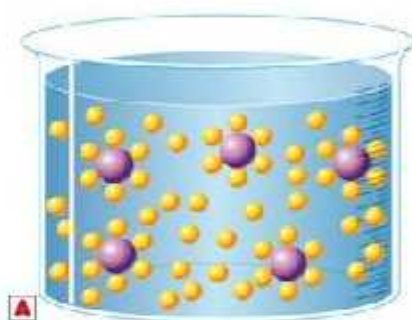
Cosa osserviamo?

La sostanza alimentare più solubile è lo zucchero. E quella meno solubile è il bicarbonato.

Il bicarbonato si deposita presto sul fondo, mentre lo zucchero si scioglie tutto!

SOLUZIONI SATURE

Quando un soluto non si scioglie più in un solvente, la soluzione si dice **satura** e il soluto in eccesso **corpo di fondo**.



Realizzazione
webmaster@istitutotrento5.it

Testo e disegni
Giulia Nichelatti



www.istitutotrento5.it