

Lærervejledning - Syre og base - Syreindholdet i citrusfrugter

Fysik/Kemi - Stof og stofkredsløb

01 Forberedelse til undersøgelsen

Ved alle undersøgelserne indgår er det vigtigt at være opmærksom på sikkerheden i forbindelse med elevernes arbejde med syrer og baser.

Undersøgelsen kræver kendskab til syrer, baser, pH-værdi og phenolphthalein som indikator.

Hvis det er muligt, kan eleverne smage på citrusfrugterne, inden de kommer i fysik/kemilaboratoriet. Hypotesen kan så formuleres ud fra elevernes smagsoplevelser. Hvis det ikke er muligt med smagstest, må hypotesen være baseret på elevernes erfaringer.

Ved mandariner skal der typiske tilsættes 5-6 dråber natriumhydroxid, inden omslagspunktet nås, mens det ved lime og citroner er omkring 70 dråber.

Under emnet Stof og stofkredsløb finder du følgende eksperimenter:

- Væskers surhedsgrad
 - Fortynding af syre med pH-sensor
 - Ændre en syres pH-værdi
 - **Syreindholdet i citrusfrugter**
 - Væskers surhedsgrad - pH-sensor
 - Syre/baseneutralisering med indikator
-