

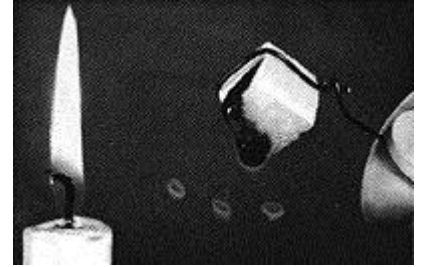
# Onoplosbare suiker

## **Materiaal:**

- klontje suiker
- collodionoplossing 4%
- beker water

## **Uitvoering**

Vooraf wordt het klontje suiker geweekt in de collodionoplossing. Nadien wordt het klontje gedroogd. Brengt men nu de suiker in water, lost de suiker wel traag op. Het omhulsel collodion blijft achter in het water en komt naar het wateroppervlak



## **Verklaring:**

Het collodion zorgt voor een semipermeabel membraan rond de suiker en belet dat de suiker snel oplost in het water. Door de smei-permeabele wand beweegt wel, zij het traag water. In dat water lost suiker op en het suikerwater beweegt traag door het membraan.

Na verloop van tijd is de suiker opgelost. Het lege membraan, onoplosbaar in water beweegt naar het wateroppervlak. Het lijkt alsof suiker niet in water oplost.