

# Misconcept over neutralisatiereacties

## 1. Oriënteren

### a. Onderzoeksvraag

Is het toevoegen van suiker aan citroensap ook een neutralisatiereactie?

### b. Hypothese

De suiker gaat enkel de smaak veranderen, maar zal het zuur niet neutraliseren.

## 2. Voorbereiden

### a. Materiaal

- 4 glazen

### b. Stoffen

- citroensap  
- universele indicator  
- kalkpoeder

### c. Opstelling (foto)



### d. H/P-zinnen

| Calciumhydroxide            |               |
|-----------------------------|---------------|
|                             |               |
| <b>Gevaar</b>               | CAS 1305-62-0 |
| H 318 P 280.1+3-305+351+338 |               |

## 3. Uitvoeren

### a. Werkwijze

We verdelen een kleine hoeveelheid citroensap over 4 glazen. In glas 1 en 2 doen we suikerpoeder. Vervolgens doen we in glas 1 en 3 universele indicator. Tot slot doen we in glas 2 en 4 kalkpoeder ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ).

### b. Foto's proeven



#### 4. Reflecteren

*Verklaring:*

Suiker neutraliseert zuur niet. Het maskeert de zure smaak.

*Bronnen:*

<http://www.chemieunterricht.de/dc2/wasser/>