

Ontleding van suiker

Materiaal :

- pyrexreageerbuis
- houten tang
- brander
- kristalsuiker
- kobaltchloride-papiertje

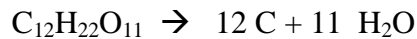
Uitvoering:

Breng een beetje kristalsuiker in de pyrexbuis. Verhit de suiker in een regelmatige vlam. Suiker smelt en kleurt bruin. Bij verdere verhitting ontstaan brandbare gassen en dampen en tot slot blijft een zwarte massa over. Stel de vorming van waterdruppeltjes op de koude gedeelten van de pyrexbuis vast.

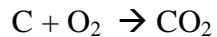
Verhit de zwarte massa verder tot er geen verandering meer optreedt en de massa vast wordt. Laat even afkoelen. Haal nu een deeltje zwarte massa uit de pyrexbuis (pyrexbuis stukslaan) en hou dit stuk in de vlam.

Verklaring :

Na warmtetoevoer ontleedt suiker in koolstof en water :



Het koolstof wordt nadien verbrand in de bunsen :



<http://www.youtube.com/watch?v=uAQFCDisLGg>



