Thema: Appel

Proef : Het rottingsproces van de appel

Onderzoek

In welke producten kunnen we het rottingsproces van de appel versnellen/vertragen?

Hypothese

- Lucht versnelt het proces
- Vloeistoffen vertragen het proces, tenzij het een zuur is
- Vaste stof heeft geen invloed

Materiaal

- Appel
- Bakpoeder
- Olie
- Melk
- Citroensap

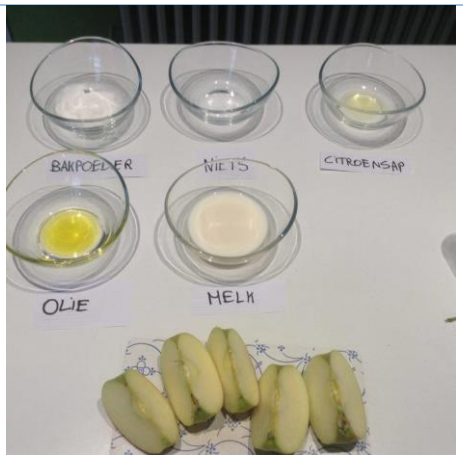
- 5x potje
- Mes

Veiligheid

Opgelet met het mes bij het snijden!

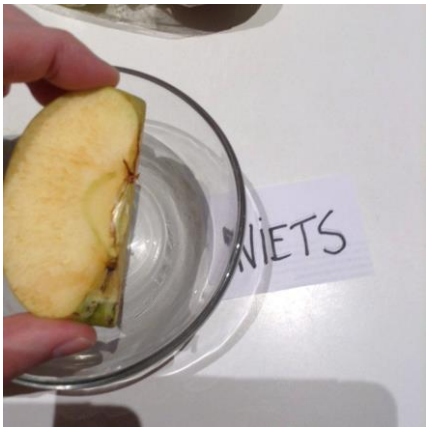
Werkwijze

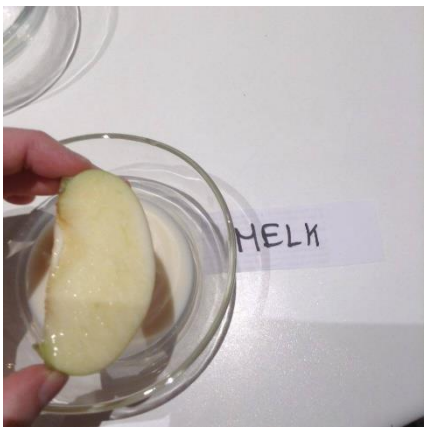
Doe in een potje bakpoeder, in een ander melk, in nog een ander olie en in een andere citroensap. Snij de appel in 5 stukjes en leg in elk potje 1 stukje. Kijk wat er gebeurt.

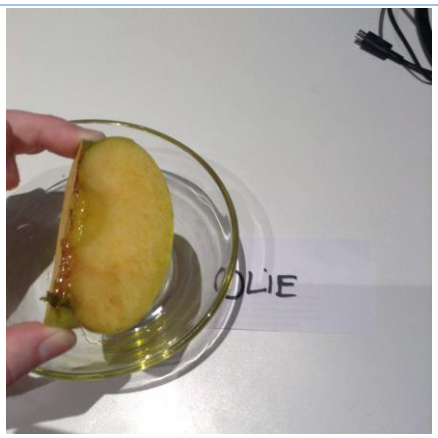
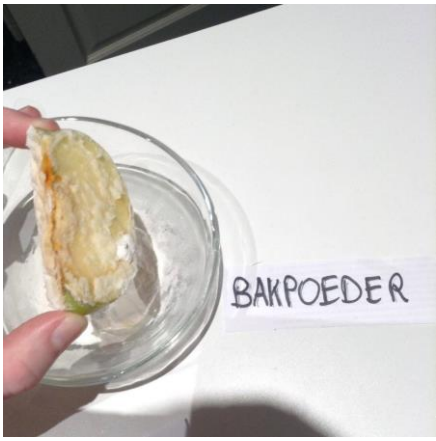


Waarneming

Als we niets toevoegen wordt de appel bruin. Het melk zorgt ervoor dat de appel mooi van kleur blijft. We zien nergens een bruin plekje. Het citroensap doet hetzelfde. De appel in olie is bruiner geworden. Hij is bruiner dan als we niets toevoegen.





	 
Rapport	Het citroensap heeft een lage pH-waarde en het bevat vitamine C. Hierdoor wordt de appel niet bruin. De zuurstof reageert als eerste met het zuur en daarom wordt de appel niet bruin.
Bronnen	http://teachbesideme.com/apple-science/