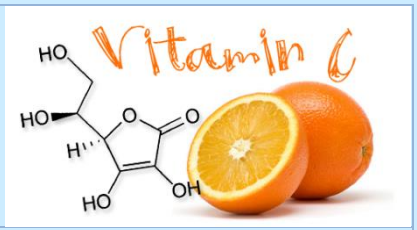
Thema: Vitamine C

Proef : Ontkoken van een ei



Onderzoek	***Hoe kan ik een gekookt ei terug vloeibaar maken?***	
Hypothese	Door het te mixen? Door nog meer te koken? Door er water aan toe te voegen?	
Materiaal	- Bekerglas	- Ei - Zuivere vitamine C
Veiligheid	Er zijn geen veiligheidsvoorschriften van toepassing voor deze proef.	
Werkwijze	1. Pak een gekookt ei. 2. Breng dit in een glas. 3. Voeg hier wat water en vitamine C aan toe. 4. Laat dit enkele minuten staan. 5. Neem waar.	
Waarneming	Er ontstaat terug een vloeibare vorm van het ei in het glas.	
Rapport	Je kunt een gepeld, hardgekookt ei “ontkoken” door het een paar uur in een oplossing van ascorbinezuur (vitamine C) te leggen. Onder invloed van het zuur ontvouwen de eiwitstrengen zich weer en krijg je iets dat lijkt op een rauw ei in een glas water met vitamineprut. Om het goed te doen, moet je wel even op zoek naar zuivere vitamine C. Pilletjes van de drogist bevatten vaak stabilisatoren, conserveermiddel en bakpoeder (al s bruismiddel) waardoor je ze niet kunt gebruiken voor het ontkoken van je eieren.	

Bronnen	http://www.rug.nl/sciencelinx/proefjes/afleveringenoverzicht/aflevering0607