



7. Experiment: „Was macht Hitze schon dem Natron?“

LÖSUNG

Rotkohlsaft wird durch Stoffe, die schwach basische Lösungen (wie eine Seifenlauge) ergeben, blau oder grün-blau gefärbt. Zu diesen Stoffen gehört das Natron.

Das Zersetzungsprodukt von Natron aus Experiment von Tür Nr. 6 führt zu Lösungen, die etwas stärker basisch reagieren. Sie färben den Rotkohlsaft grün oder grün-gelb.

Der Rotkohlsaft zeigt also, dass Natron beim Backen tatsächlich zu einem neuen Stoff umgewandelt wird.

Antwort:

- Mit Natron wird der Rotkohlsaft grün, mit dem Zersetzungsprodukt rot.
- Mit Natron wird der Rotkohlsaft grün, mit dem Zersetzungsprodukt grün-blau.
- Mit Natron wird der Rotkohlsaft grün-blau, mit dem Zersetzungsprodukt grün.
- Mit Natron und sein Zersetzungsprodukt verändern die Farbe des Rotkohlsafts nicht.

Name:

Klasse: