

Zucker und Säuren

Für den Versuch benötigt man:

zwei Gläser
Rotkohlsaft
Zucker
Zitronensaft
Pipette
Teelöffel

Das Experiment wird wie folgt durchgeführt:

Fülle in Glas 1 und in Glas 2 jeweils eine volle Pipette mit Zitronensaft. In beide Gläser gebe nun vorsichtig einige Tropfen Rotkohlsaft hinein, bis sich die Lösungen deutlich rot verfärben.

Anschließend gebe nur in Glas 2 einen halben Teelöffel Zucker in die Lösung und rühre kurz um.

Vergleiche die beiden Färbungen in den Gläsern. Beobachte, ob sich die Färbungen verändern.

Hinweise für die Lehrperson:

Nach der Zugabe von Zucker ist keine Veränderung zu sehen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, dass die Geschmacksrichtung süß keinen Aufschluss darüber gibt, ob in süßen Lebensmitteln Säuren enthalten sind oder nicht und dass es durch den Verzehr von vielen Süßigkeiten zu einer Übersäuerung im Magen kommen kann.