



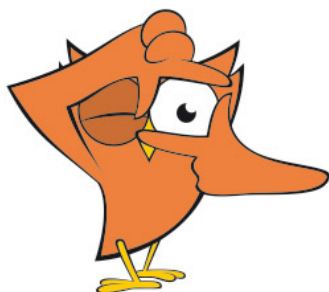
# Receita de Experimento

Ciclo I (1º ao 5º ano)  
Química · Oxidação



Casa de Curioso

---



**VÍDEO**

**Pergunta / Problema:**

Como evitar que as frutas cortadas escureçam?

**Objetivo:**

Entender por que as frutas escurecem após serem cortadas ou serem descascadas.

**Palavras-chave:**

Oxidação, Vitamina C, frutas, lignina

**Materiais:**

Dois potinhos, uma maçã, uma faca e um limão.

**Como fazer:**

Corte a maçã ao meio e coloque cada pedaço em um potinho.  
Corte o limão ao meio e jogue o suco do limão por cima de uma das metades da maçã.  
Aguarde uma hora.

**O que aconteceu:**

A metade da maçã sem limão escurece. A que recebeu o limão fica igual a seu estado inicial. A maçã escurece porque oxida, ou seja, a sua polpa entra em contato com o ar cheio de oxigênio. O oxigênio reage com alguns compostos presentes nas frutas formando, ao final, a lignina, um pigmento marrom escuro. A Vitamina C presente no limão oxida antes da maçã, impedindo a oxidação das enzimas contidas nela. É por isso que algumas pessoas colocam suco de laranja na salada de frutas. A laranja é rica em Vitamina C.