



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.