



# Receita de Experimento

Ciclo I (1º ao 5º ano)  
Química · Quebra de moléculas de gordura



Casa de Curioso

---



**VÍDEO**

**Pergunta / Problema:**

Por que as cores não se misturam no leite?

**Objetivo:**

Mostrar como o detergente quebra as moléculas de gordura.

**Palavras-chave:**

Moléculas, cores, gordura

**Materiais:**

Leite, corante, palito de dente e detergente.

**Como fazer:**

Coloque um pouco de leite em um prato fundo. Depois de alguns segundos, pingue separadamente gotas de diversos corantes (pode ficar à vontade para escolher as cores). Não misture os corantes! Agora, pegue um palito de dente e pingue uma gota de detergente na ponta dele. Rapidamente, coloque o palito no meio de uma das manchas de corante, que se formou no leite. Você pode "passear" com o palito através das cores. Elas se misturam de uma forma bem divertida.

**O que aconteceu:**

Quando colocamos o corante no leite, as cores não se misturam. Cada corante forma uma mancha separada da outra. No momento em que colocamos o palito de dente com um pouquinho de detergente dentro das manchas, elas parecem explodir! Isso porque o leite é rico em gordura. Quando o detergente entra em contato com o leite, faz com que as partículas de gordura se quebrem e as moléculas sejam dissolvidas, possibilitando que as cores se misturem.