



Receita de Experimento

Ciclo I (1º ao 5º ano)
Química · Reação química

Fotonovela



Casa de Curioso



FOTONOVELA

Pergunta / Problema:

É possível descascar um ovo cru sem quebrá-lo?

Objetivo:

Descobrir por que a casca do ovo se dissolve ao entrar em contato com o vinagre em um determinado tempo.

Palavras-chave:

ovo, vinagre, reação química, dióxido de carbono, cálcio

Materiais:

1 ovo; uma garrafa pet pequena cortada ou um copo de vidro; vinagre suficiente para cobrir o ovo dentro do copo.

Como fazer:

Pegue o copo ou a garrafa pet e encha de vinagre. Agora é só colocar o ovo dentro do vinagre e aguardar 24 horas. Aguarde 24 horas. Ao retirar o ovo do vinagre, sua casca está bem mole e vai dissolvendo conforme você passa a mão.

O que aconteceu:

A casca do ovo se dissolve pois houve uma reação do encontro do cálcio presente na casca do ovo com o vinagre (ácido acético). Podemos observar que, logo após colocar o ovo no vinagre, surgem várias bolhas ao redor do ovo. É o gás dióxido de carbono, que é liberado durante a reação.