



JUS COLORÉS

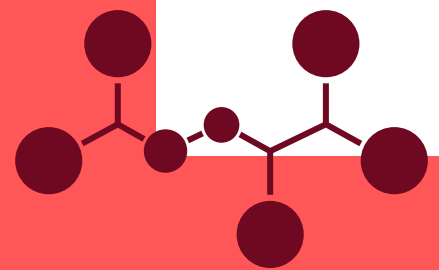
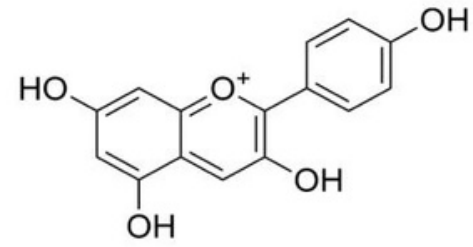
LA CHIMIE DE LA RECETTE

Le chou rouge contient des molécules de la famille des anthocyanes. Ce sont des colorants naturels que l'on peut trouver dans certains fruits rouges. Ces anthocyanes peuvent changer leurs structures en fonction du pH ce qui change aussi leurs couleurs.

Il existe tout un tas d'indicateurs colorés dans la nature : le raisin, les myrtilles, les hortensias, le curcuma, les artichauts...

Enfin, le chou rouge change aussi de couleur en fonction du sol dans lequel il pousse. S'il est dans un sol plutôt acide il est très rouge et si le sol est basique il sera alors dans des teintes de bleu.

La pélagonidine présente dans le chou rouge:



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

- Chou rouge rapé
- Eau
- Jus de citron, vinaigre, bicarbonate de soude, liquide vaisselle, eau pétillante, eau de javel
- Plaque chauffante, Bêcher
- Entonnoir et papier filtre
- Tubes à essai et porte-tube



RECETTE/PROTOCOLE

Introduire du chou rouge rapé dans un bêcher et couvrir d'eau.
Porter à ébullition.
Après refroidissement, filtrer la mélange.



Répartir le filtrat dans des tubes à essai.
Ajouter quelques gouttes (ou cristaux) des différentes substances disponibles
Observer.

OBSERVATIONS

Blank area for observations.

