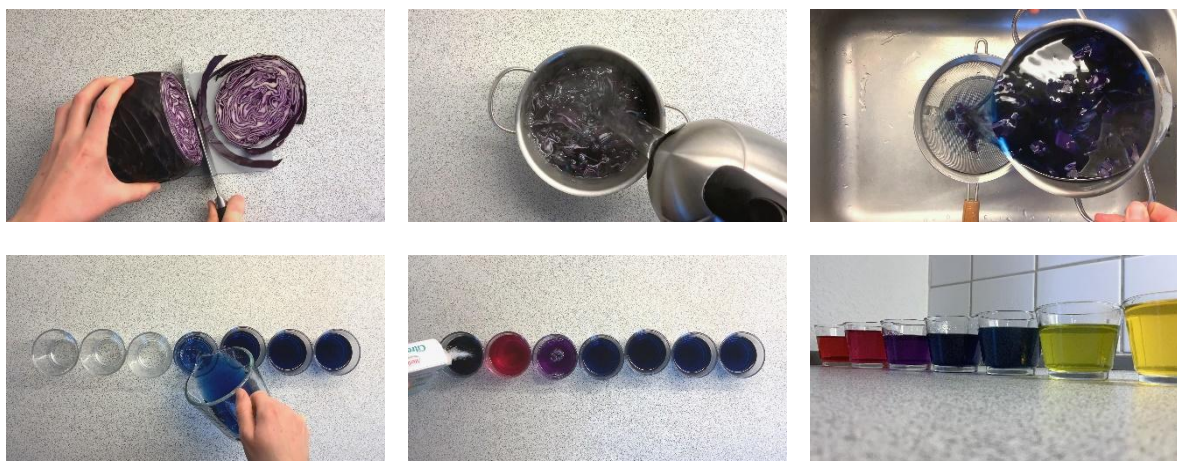


# Rødkål som pH-indikator

Rødkål fungerer som pH-indikator, fordi det indeholder farvestoffet anthocyaniner. Farvestoffets struktur ændrer sig, hvis man tilsætter syre eller base, og absorberer derfor forskellige bølgelængder af lys. Dermed ændres farven. Se den tilhørende video her:

<https://www.youtube.com/watch?v=CCcNzbErEuQ>



## Du skal bruge

Rødkål, kniv, skærebræt, gryde/skål, kogende vand, si, beholder man kan hælde af, små skåle, diverse stoffer med forskellig pH-værdi.

## Fremgangsmåde

1. Hak rødkålen.
2. Kom i en gryde eller skål og hæld kogende vand over.
3. Lad trække i ca. fem minutter.
4. Si rødkålen fra.
5. Fordel i små glas.
6. Eksperimenter med at tilsætte forskellige stoffer.
7. Udvid evt. undersøgelsen ved først at gætte på blandingernes pH-værdi og derefter afprøve med pH-papir.

Vær opmærksom på, at nogle af kemikalierne kan være farlige for elever at arbejde med. Det gælder de stærke syrer og de stærke baser.