

Agrupamento de Escolas Ordem de Sant'Iago

Experiência “A maçã castanha”

Questão: Porque é que a maçã fica castanha?

Material:

- Uma maçã;
- Uma faca;
- Película aderente;
- Limão;
- Copo de medição grande;
- Pipeta.



Atenção: Pede a ajuda de um adulto.

Procedimento:

1. Pede a um adulto para que corte, sem descascar uma maçã em três pedaços.
2. Com a pipeta, coloca sumo de um limão sobre um dos pedaços de maçã. Deixa outro pedaço ao ar e envolve o terceiro pedaço em película aderente.
3. Após alguns minutos (15 a 30) observo o que acontece a cada um dos pedaços da maçã.

Explicação:

O pedaço de maçã no qual colocaste sumo de limão irá manter a sua cor característica assim como o pedaço envolvido em película aderente. No entanto, o que fica ao ar irá adquirir uma cor acastanhada. Muitas frutas tornam-se escuras quando ficam maduras. Uma grande parte do processo de amadurecimento das frutas é provocado pela ação do oxigénio presente no ar.

Técnica AEC: Lúcia Pombinho

Área: Ciências e Tecnologia