

Опыт №2. Кто сильнее?

Цель: проверить, как сладости влияют на яичную скорлупу.

Как известно яичная скорлупа очень похожа по составу на наши зубы. Мы предположили, что если сладости вредят зубам, они изменят яичную скорлупу.

Вареные яйца мы поместили в концентрированные растворы:

- 1 – в раствор из мармелада,
- 2 – в раствор из шоколада
- 3 – в раствор из Чупа – Чупсов.

Яйца были в растворе несколько дней. Когда мы достали их из раствора, яйца были окрашены в цвета сладостей. Но никаких повреждений и трещин не было. Лишь на скорлупе, находившейся в растворе Чупа – Чупса были множественные углубления. Мы предположили, что эта скорлупа стала хрупкой. Так и есть – скорлупа раскрошилась от легкого удара. Частицы скорлупы были очень мелкими.

Яйца из других растворов были заметно крепче – их нужно было ударять сильнее, чтобы разбить. И они разбивались по-другому – на крупные части.

Вывод: долгое воздействие сахара делает скорлупу яйца слабее, следовательно слабеет и зубная эмаль.

Все выводы подтверждаются фото.

