

Опыт №3. Самый яркий.

Цель: Узнать о веществах, способных окрашивать еду. Убедиться, что в конфетах имеются химические красители.

Что мы делали?

Мы намочили салфетку и завернула туда конфеты M&M's зеленым цветом.

На мелкой терке натерли свеклу и морковь, затем отжали сок.

В стакан с чистой водой добавили немного сока свеклы – вода окрасилась. Значит в свекле есть вещества, способные окрашивать.

Вторую салфетку мы промокнули в свекольный сок.

Третью салфетку промокнули в морковный сок.

Что мы наблюдали?

Салфетка в которой были завернуты конфеты окрасилась в яркий зеленый цвет. Салфетки, которые были в свекле и моркови имеют ненасыщенный бледный цвет. Так же они легко отмылись в проточной воде, в отличие от салфеток с искусственным красителем.

Вывод : В овощах и фруктах содержится красящее вещество.

Но краска от конфет на салфетке была очень яркого цвета, а краска из сока овощей – бледная.

Для украшения сладостей, производители используют искусственные красители, что вредно для здоровья.

