# Deelpracticum 2: pH

## Bepalen van de pH van verschillende producten

Veel producten zijn zuur, basisch of neutraal. Vooraan in de klas staan meerdere producten die je kan testen. Kies er daarvan 4 uit en test met lakmoespapier de pH graad van jouw gekozen producten. Beschrijf wat je zal verwachten en of dit overeen komt met de resultaten.

**Benodigdheden:**

* 4 bekerglazen
* 4 verschillende stoffen
* 4 lakmoespapiertjes

1. Schrijf eerst per product op welke uitkomst je verwacht. 2
2. Doe daarna elk product in een bekerglas, hou het lakmoespapiertje erin en wacht even.
3. Welke kleur wordt het papiertje?
4. Met welke pH komt dit overeen?
5. Komt dit overeen met je bevindingen?

## Rode Kool

Een andere indicator voor pH is rode kool, in een basische oplossing is rode kool blauwgroen van kleur. In neutrale oplossing blauwpaars en in een zure oplossing roze.

**Benodigdheden:**

* Rode kool
* Azijn
* 2 Bekerglazen
* Water
* Rasp
* Zeef

1. Rasp de rode kool fijn, let hierbij op je vingers!
2. Voeg water toe aan de geraspte kool, tot de kool onder water staat.
3. Doe dit mengsel door een zeef.
4. Verdeel het gekleurde water over 2 glazen.
5. Wat gebeurt er als je azijn toevoegt aan het water? Beschrijf wat je ziet.
6. Soda bestaat uit NaCO3 geeft de reactievergelijking als dit wordt opgelost in water.
7. Wat zou er gebeuren als je soda toevoegt aan rode kool? Leg je antwoord uit.