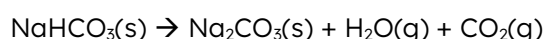


Natron som hævemiddel

Der står natron på posen, men i kemi kalder vi saltet natriumhydrogencarbonat. Du bruger det i køkkenet som hævemiddel i fx æbleskiver, og det findes også i bagepulver. Det er et hævemiddel, fordi det afgiver gasser ved opvarmning, men hvilken af disse tre reaktioner der foregår, ved vi ikke. Så det må vi finde ud af, og du skal bruge mængdeberegninger til opgaven.



Materialer

Vægt
Digel med låg
Trefod m. digeltrekant
Bunsenbrænder



Eksperimentér

Forbered
hjemme

1. Afstem reaktionsskemaerne.
2. Beregn for hver af de tre mulige reaktionsligninger, hvor mange % af massen, der bevares som fast stof ved opvarmning. Gå ud fra, at du begynder med 100 g natron.

Princip

3. Hvordan kan du med en vægt, en digel og noget natron finde ud af, hvilket af de tre reaktionsskemaer, der er det rigtige?

Fremgangsmåde

Rens diglen

1. Rens diglen og låget, hvis der er snavs, som kan fjernes. Anbring diglen med låg i en digeltrekant på en trefod, og ophed den med bunsenbrænder indtil den er rødglødende i bunden.
2. Sluk for og lad diglen stå til afkøling. Diglen må højst være håndvarm inden forsøget begynder.

Eksperimenter

3. Vejning skal være med 0,001 g's nøjagtighed. Bemærk, at med den nøjagtighed vil dit fingeraftryk kunne måles?
4. Ophed diglen med låg i ca. 7 minutter. Den skal være rødglødende i bunden.

Dobbeltbestem

5. Gentag målingen, hvis der er tid.

Efterbehandling

Regn

1. Beregn massen, der er bevaret ved opvarmningen i eksperimentet.
2. Sammenlign. Hvilken af reaktionerne er den rigtige?

