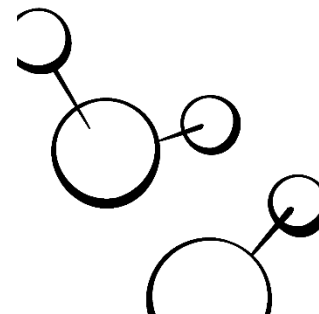


## Osmose i kartofler

I denne øvelse skal du undersøge kartoflers reaktion på at blive placeret i forskellige koncentrationer af saltvand.



### Materialer

Kartoffel (rødbede el.l.)

Vægt

Opløsninger af NaCl:

Skærebræt

Køkkenrulle

0 %, 0,4 %, 0,8 %, 1,2

Kniv

Bægerglas, 250 mL

%, 2,0 %, 4,0 %, 8 %

### Eksperimentér

Princip

1. Hvordan kan du med en vægt, saltvand i høje og lave koncentrationer samt nogle kartoffelstykker undersøge osmose i kartofler?
2. Vej kartoffelstykkerne med 0,001 g nøjagtighed og lad dem ligge i saltvandet i 45 minutter.
3. Mærk også på kartoffelstykkerne, om konsistensen er forandret efter badet.

### Efterbehandling

Graf

1. Afbild effekten på kartoffelstykkerne (2.-akse) som funktion af saltkoncentrationen (1.-akse).

Tolk

2. Svarer dine resultater til dine forventninger? Begrund.
3. Forklar konsistensen af kartoffelstykkerne.
4. Hvilken saltkoncentration svarer bedst til koncentrationen i cellerne?
5. Forklar forskellen på hvad der sker i 4 % og 8 %.

Perspektiv

6. Hvorfor kan salt bruges til konservering af madvarer?
7. <https://ing.dk/artikel/hvorfor-er-salt-farligt-snegle-102158>