CROMATOGRAFIA

* Obbiettivo: separare i pigmenti dell’inchiostro di un pennarello nero.

Principio teorico: l’acool durante la sua risalita, per capillarità, sulla carta da filtro trascina con se i vari pigmenti dividendoli.

Strumenti: beker, carta da filtro.

Reattivi: alcool.

Procedimento operativo: tagliare la carta da filtro e a 2 cm dal fondo fare un pallino col pennarello nero. Mettere un po’ di alcool e la carta da filtro nel beker.

Osservazioni e conclusioni: dopo un alcuni minuti sulla carta da filtro si era formata una riga di tanti coloro, cioè i pigmenti dell’inchiostro.

* Obbiettivo: separare i pigmenti del succo di spinaci

Principio teorico: l’acool durante la sua risalita, per capillarità, sulla carta da filtro trascina con se i vari pigmenti dividendoli.

Strumenti: beker, carta da filtro, mortaio, pipetta.

Reattivi: alcool.

Procedimento operativo: schiacciare gli spinaci nel mortaio fino a ottenere un succo. Tagliare la carta da filtro e a 2 cm dal fondo fare un pallino con l’aiuto della pipetta. Mettere un po’ di alcool e la carta da filtro nel beker.

Osservazioni e conclusioni: dopo un alcuni minuti il pallino si era diviso in 3 colori.

DISTILLAZIONE

* Obbiettivo: separare i componenti del vino.

Principio teorico: è possibile separare i vari componenti dato che ognuno di essi ha una temperatura di evaporazione diversa.

Strumenti: beker, piastra, beuta, termometro, tubo condensante.

Procedimento operativo: accendere la piastra e metterci sopra la beuta contenente il vino. Collegare la beuta con il tuo refrigerante e ala fine di esso mettere un beker.

Osservazioni e conclusioni: è evaporato prima l’alcool, perché evapora a 78°C, poi l’acqua perché evapora a 100°C.