

1. Canto azucre hai nunha lata de refresco?

Mirade a información nutricional da lata.
Buscade os g de azucre por 100 mL de refresco.

Calculade a cantidade de azucre do total da lata.

Nunha culler medidora de tamaño axeitado, colocade a cantidade de azucre resultante ao lado dunha etiqueta que indique a que refresco corresponde.



2. Cata de disolucións de azucre




Preparade catro disolucións de 100 mL de auga cada unha con distintas cantidades de azucre: 0 g, 4 g, 7,9 g e 16 g. Probade cada unha delas valorando se é demasiado doce, se non é suficientemente doce ou se está no punto xusto. Graduade na táboa o sabor das disolucións nunha escala de 1 a 10 (1=horrible, 10=marabilloso).

Disolución (100 mL auga)	Sabor (escala de 1 a 10)
0 g de azucre	
4 g de azucre	
7,9 g de azucre	
16 g de azucre	

3. Acuario de refrescos

Colocade latas diferentes cheas de refresco dentro do recipiente e comparade a súa flotabilidade, debuxade un esquema do que se ve ou facede unha fotografía para pegar.

“ACUARIO DE REFRESCOS”



4. A carbonatación inflúe no sabor e na acidez

Medide o pH de distintos refrescos, comparade o pH de disolucións carbonatadas con outras que teñan a mesma cantidade de auga e azucre pero sen carbonatar, anotade os resultados na seguinte táboa:



Refresco	pH	Sabor (escala de 1 a 10)

5. Reaccións químicas da Coca-Cola

Mira o que sucede en cada caso e describe o resultado tratando de darlle unha explicación. Queres probar algunha máis?

Coca-cola + leite →



Coca-Cola + mentos →



Coca-Cola + óxido de ferro →



Coca-Cola + →