

Práctica – HUESOS QUE SE DOBLAN

MATERIAL:

Recipiente

PRODUCTOS:

Huesos de pollo

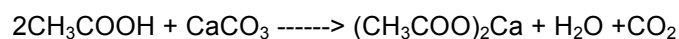
Vinagre o coca-cola

OBJETIVO:

Cambiar la dureza de los huesos.

TEORÍA:

Los huesos, tanto los de pollo como los nuestros, están formados por una sustancia llamada carbonato de calcio, que es la que los hace duros. El vinagre con el que cubrimos los huesos contiene un ácido, llamado ácido acético, que reacciona con el carbonato de calcio y lo transforma en sustancias diferentes. ¿El resultado? Los huesos pierden su dureza y se pueden doblar como si fueran de goma.



PROCEDIMIENTO EXPERIMENTAL:

1º Lavar huesos de pollo con agua y jabón.

2º Colocarlos dentro de un recipiente con tapa y cubrirlos con vinagre (ácido acético).

3º Cambiar el vinagre cada dos días durante una semana.

OBSERVACIONES:

- La reacción libera burbujas de CO_2 .
- Esta técnica es usada por algunos artesanos que trabajan huesos, astas... para ablandarlos y poder darles forma.