Conclusión:

Comprobamos que el jugo verde es una mezcla de tipo suspensión y también es un coloide.

En un principio, vimos algunas características del jugo verde. Entre ellas están:

1.-En el jugo verde pueden verse algunos componentes como el apio, por lo que, es una mezcla heterogénea. A su vez estos componentes presentaban la propiedad de sedimentación (es cuando los componentes del soluto precipitan al fondo del recipiente por acción de la gravedad).

2-. Con estas características, deducimos que es una suspensión. Recordemos que las suspensiones tienen algunas singularidades como: Método de la separación es la filtración y también que su efecto de la luz es opaca. Por ello, aplicamos la filtración para separar los componentes sólidos del líquido.

Con éxito pudimos separar estos componentes sólidos. Al mismo tiempo se cumplió la hipótesis que dice que el jugo verde se podía separar por filtración debido a que es una mezcla heterogénea.

Sin embargo, el jugo verde después de separarlo, aún tenía una apariencia verdosa, por lo que pensamos que existían todavía componentes de fase dispersa (soluto) disueltos en la fase dispersora (disolvente), pero estos ya no se podían ver a simple vista, ni estaban en estado sólido. Ahora sus características es una apariencia turbia y además presentaba el efecto Tyndall (capacidad de una sustancia para dispersar la luz), además estos son particularidades de los coloides. Con esto decimos que el jugo verde se convirtió en un coloide. Su método de separación será la evaporación.

Al final de la evaporación, obtuvimos el disolvente en este caso el agua evaporado, mientras que el azúcar (soluto) quedo en el vaso de precipitado. En esta ocasión nuestra segunda hipótesis no se cumplió del todo, que decía que era una disolución, pero si se acertamos en el método de separación.