



## **Badanie pH różnych substancji przy pomocy wywaru z czerwonej kapusty**

### **Przygotowanie doświadczenia:**

Ugotować wywar z czerwonej kapusty, wlać go do kilku naczyń, następnie dolać różnych substancji które chce się sprawdzić.

### **Obserwacje i wnioski:**

- wywar z czerwonej kapusty – kolor fioletowy
- ocet – zmienił kolor na czerwony – odczyn kwasowy ( $\text{pH} < 7$ )
- soda – zmieniła lekko kolor na ciemno zielony (na zdjęciu słabo widać) – odczyn zasadowy ( $\text{pH} > 7$ )
- mleko – zmieniło kolor jedynie na jaśniejszy fioletowy – odczyn obojętny ( $\text{pH} = 7$ )
- proszek do prania – zmienił kolor na ciemno zielony (na zdjęciu słabo widać) – odczyn zasadowy ( $\text{pH} > 7$ )
- sok z ogórków kiszonych – zmienił kolor na czerwony – odczyn kwasowy ( $\text{pH} < 7$ )
- wódka – nie zmieniła koloru – odczyn obojętny ( $\text{pH} = 7$ )
- sól – nie zmieniła koloru – odczyn obojętny ( $\text{pH} = 7$ )
- sok z cytryny – zmienił kolor na czerwony – odczyn kwasowy ( $\text{pH} < 7$ )