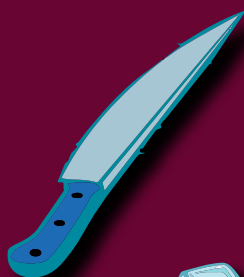


No volem pomes negres

Material

- Ganivet
- Una poma
- Suc de llimona
- Glaçons de gel
- Film transparent
- Quatre platets



Explicació

Quan certs components presents a les fruites, com la poma, entren en contacte amb l'oxigen de l'aire, comencen a oxidar-se i tornen marrons. Es coneix com enfosquiment enzimàtic o oxidació enzimàtica, perquè implica l'acció d'enzims i la presència d'oxigen.

Els enzims són molècules que acceleren les reaccions químiques (són catalitzadors) i intervenen en totes les reaccions químiques dels éssers vius. L'acidesa de la llimona i el fred redueixen la velocitat de l'activitat dels enzims responsables de l'enfosquiment enzimàtic. Per això, en el nostre experiment no tornen marrons o ho fan més lentament. Com que l'enfosquiment enzimàtic necessita oxigen, si embolicam la poma amb film transparent, també n'evitam l'oxidació. El bocí que queda en contacte amb l'aire i amb els enzims actius, ràpidament torna marró.

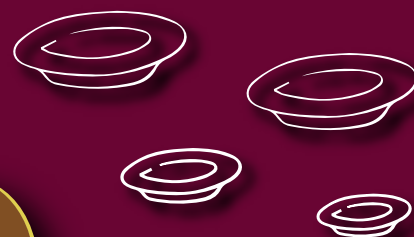
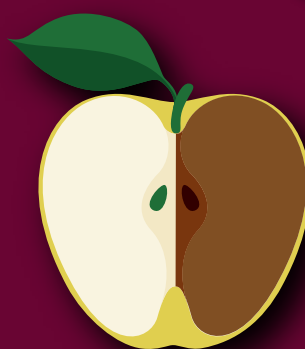


**Ciència
per a tothom**

Procediment

1. Tallam amb el ganivet la poma per la meitat sense pelar. Només n'utilitzarem una meitat, que la tallarem en quatre parts. Tindrem quatre platets preparats per a cada un dels tractaments següents:

- Embolicam ràpidament amb film transparent un dels bocins de poma
- Un altre bocí, el posam dins el gel
- A un altre bocí, hi abocam suc de llimona
- L'altre bocí el deixam talment



2. Observam l'aspecte de cada bocí després de 15, 30 i 45 minuts.