

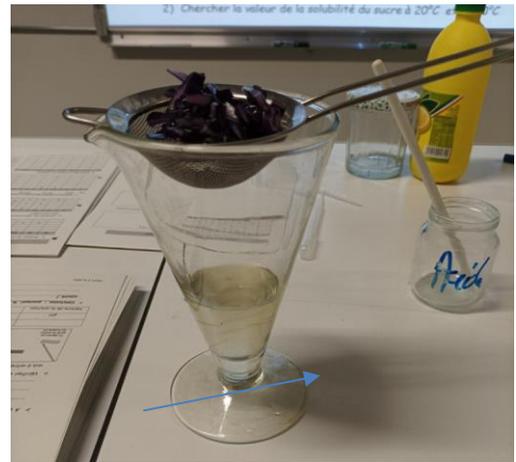
LA CUISINE HAUTE EN COULEUR !

I. Extraction du colorant du chou rouge

- Nous broyons 50g de chou rouge dans un bécher de 150ml . Ensuite , nous écrasons tout .
- On répartit tout en part égale dans deux béchers .
- Dans un bécher on ajoute 80ml d'eau et dans l'autre 40ml d'huile . A l'aide d'un agitateur , on écrase le tout et on remue à nouveau le contenu des deux béchers .



huile + chou rouge



Eau +chou rouge



- J'observe que l'eau est violette donc je peux conclure que le colorant contenu dans le chou est soluble dans l'eau .
- J'observe que l'huile reste transparente donc le colorant n'est pas soluble dans l'huile .

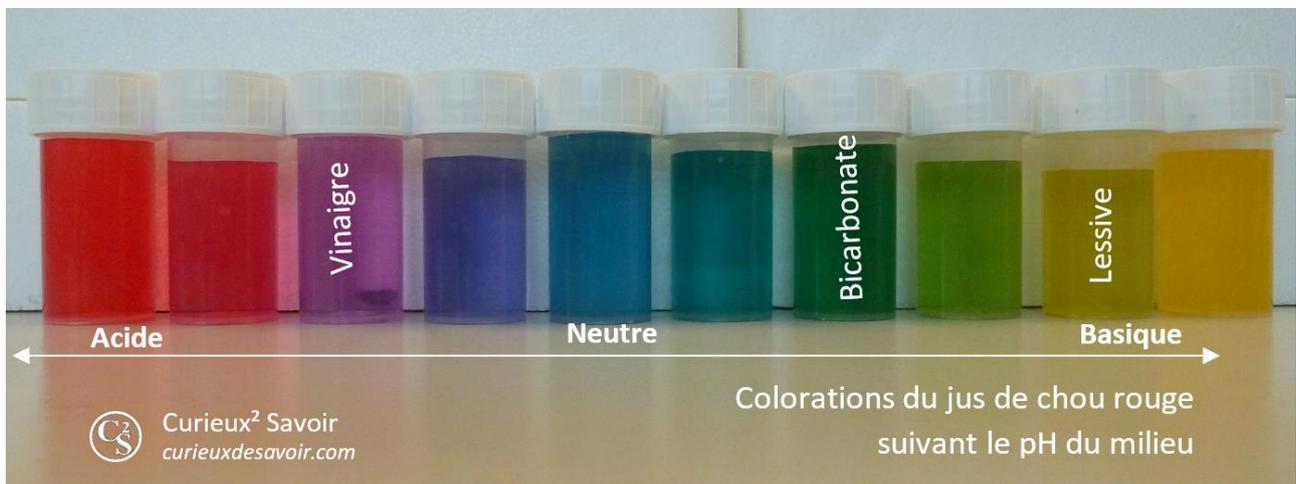
II. FAIRE VARIER LA TEINTE

Nous voulons changer la teinte du colorant que nous avons obtenu lors du mélange chou + eau .

Pour cela nous devons :

- Prendre une pipette et verser une pipette de filtrat de choux rouge dans quatre tube à essais
- Ajouter une pipette de citron dans un tube , de l'eau dans un autre , du bicarbonate de soude et dans un autre de l'eau de cendre .
- Agiter avec un agitateur et rincez le à chaque utilisation .

Solution ajoutée	Eau	Eau de cendre	Bicarbonate de soude	citron
Couleur obtenue	bleu	turquoise	vert	rose
pH	6	8	10	2
Nature de la solution	Acide	Basique	Basique	Acide



LA COULEUR DU JUS DE CHOUX ROUGE DEPEND BIEN DE L'ACIDITE DE LA BASICITE DE LA SOLUTION .