



Şeker Neden Karardı?

Şekeri yeterince ısıtırsak erir, peki daha fazla ısıtırsak neler olur? Haydi gelin, birlikte bir deney yapalım ve bu durumu gözlemleyelim.

COVID-19 salgınının ülkemizde yayılımının en aza indirilmesi amacıyla Evde Bilim köşemiz bir süre çizimle hazırlanacaktır.



Gerekli Malzeme

- Mum
- Kibrit ya da çakmak
- Çay tabağı
- Toz şeker
- Tatlı kaşığı



Bu deneyi yaparken bir yetişkinden yardım alın.

Haydi Başlayalım



1 Bir yetişkenden mumu sizin için yakmasını ve çay tabağına sabitlemesini isteyin.



2 Tatlı kaşığıyla bir tutam şeker alın ve kaşığı hafifçe sallayarak şekerin kaşığın ortasına yerleşmesini sağlayın.



3 Kaşınızı sapından tutarak mumun hemen üzerine tutun. Bir süre bekleyin. Neler oluyor?



Dikkat, kaşığı muma fazla yaklaştırırsanız mum sönebilir!



İşiniz bittiğinde mumu söndürmeyi ve kaşığı soğuması için güvenli bir yere bırakmayı unutmayın.

Neler Oluyor?

şekerin yapısında karbon, hidrojen ve oksijen bulunur. şekeri ısıtmaya başladığımızda şeker öncelikle erir. Bu fiziksel bir tepkimedir. Bu aşamada şekeri soğumaya bırakırsak şekerin kimyasal özelliklerinde bir değişim olmayacaktır. ısıtmaya devam ettiğimizde şekerin yapısı değişmeye başlar ve kahverengimsi bir renge bürünür. Bu aşamada

şeker karamelize olur. Yani şeker molekülleri oksitlenir ve şekerin içindeki bazı uçucu maddeler kaybolur. Daha fazla ısıtırsak da siyahımsı bir renge bürünür. Bu aşamada karamelize olan şekerin yapısı tekrar değişir ve ortaya başka kimyasal özelliklere sahip olan bir madde çıkar.