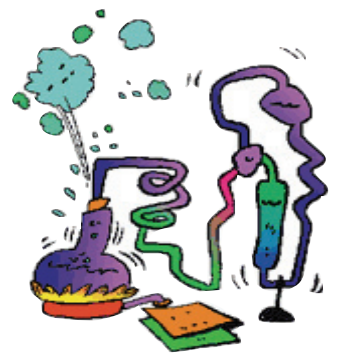


EVDE BİLİM



Limon, Sütle Etkileşince Ne olur?

Gerekli Malzeme:
Bir bardak süt...
Tatlı kaşığı...
Limon...



Besinlerimize kimyanın gözüyle bakarsak, gerçekte onların çeşitli maddelerden oluşuklarını görürüz. Üstelik, kimyasal dünyada olanlar onları da etkiler. Bu nedenle, bir araya geldiklerinde gerçekleşen kimyasal tepkimeler doğaldır. Bu kimyasal tepkimelere örnek basit bir deney yapalım ve limonla sütün kimyasal etkileşimine bakalım.

Haydi Başlayalım

Bir bardağa süt doldurun ve limonu ortadan ikiye kesin. Sütün ve limonun tadına bakın. Tatlarının nasıl olduğunu açıklayın. İsterse- nize, bunları bir yere not edin. Sonra, limonu süt dolu bardağın içine yavaş yavaş sıkın. Her birkaç damladan sonra da tatlı kaşığıyla sütü karıştırın. Bu arada sütte değişimler olup olmadığını gözlemleyin.

Süte limon eklendikçe sütün koyulaştığını gözlemleyeceksiniz. Buna "sütün kesilmesi" de denir. Süt, neden kesilir? Besinlerimizin, gerçekte kimyasal maddeler olduklarını söylemiştik. Bu durumda bunların kimi kimyasal özellikleri olacağını kestirebilirsiniz. Bu özelliklerden biri

de besinlerin içindeki asit miktarı. Limon, portakal, sirke gibi besinlerin içindeki asit miktarı yüksektir. Asit miktarı yüksek olan limon, süte eklince kimyasal bir tepkime gerçekleşir ve sütün içindeki kimyasal yapı bozulur. Sütün içindeki maddeler, yeni maddeler oluşturmak üzere ayrılırlar. Oluşan yeni maddenin tadına bakın ve bu tadı açıklayın.

Kimi maddelerin asit miktarlarının yüksek olduğunu söyledik. Diğer besinleri de inceleyin. Bunların asit miktarlarını araştırın. Örneğin, sütün asit miktarı nedir?

Tuğba Can

Kaynak
Bingham J. "Bilimsel Deneyler" (Çeviri: Halatçı, F.)
TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, 1997

