

Ovo Nu

Questão: Como é possível remover a casca de um ovo cru sem o partir?

Procedimento Experimental:

- 1-Coloca o ovo cru dentro do frasco de vidro. Não raches o ovo.
- 2-Cobre o ovo com o vinagre límpido.
- 3-Põe a tampa no frasco.
- 4-Observe imediatamente e depois periodicamente durante as 24 horas seguintes.

Resultados:

Começam a formar-se imediatamente bolhas na superfície da casca do ovo e aumentam de número com o tempo. Após 24 horas, a casca terá desaparecido, e pedaços dela podem estar a flutuar na superfície do vinagre. O ovo permanece intacto devido à fina membrana transparente exterior. A gema vê-se através da membrana.

Porquê?

O nome químico do vinagre é ácido acético. A casca de ovo é constituída por carbonato de cálcio. A reacção entre o ácido acético e o carbonato de cálcio faz com que a casca do ovo desapareça e se formem bolhas de dióxido de carbono.

Material:

- Frasco de vidro com tampa
- Um ovo cru
- Vinagre