**Инструктивная карточка № 3.**

**Опыт: «Обнаружение кислот в консервированных овощах»**

**Проведите эксперимент по следующим этапам:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Наберите в разные ячейки сок консервированных овощей:  огурцов, помидор, капусты. | http://tis.ru/images/products/original/a/2/0/a20718043f968b9e50fc996713743fa0.jpg https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTvUUx-g7x098GumkngGLAuZVGV10HBO4xel4EB2Z7tK6Gk_bQ0 https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSKmRGB-t6Vhuq9aYsTPVZC0j3pMEpVS6CeIxQmc9fz3T_HHQjujQ |
| 2. В каждую ячейку капните по несколько капель индикатора | исходный цвет индикатора |
| 3. Пронаблюдайте, как изменяется цвет вашего индикатора в каждой ячейке. |  |
| 4. Сравните полученные цвета с индикаторной шкалой. | http://www.tsvetnik.info/images/q-acidity.jpg  Индикаторная шкала |
| 5. Какие вещества вы обнаружили в консервированных овощах? | **Вывод:**   * **При действии индикатора на растворы кислот его цвет изменяется на красный или его оттенки.** * **Консервированные овощи содержат в себе кислоты** |