Natuur/scheikunde praktische opdracht

**Suiker uit suikerbieten**

Iza Molina

M3B

Docent: ASC

**Onderzoeksvraag:**

Hoe krijg je suiker uit een aardappel?

**Opstelling:**

- filter

- trechter

- reageerbuis

- aardappeloplossing

- 2ml helder filtraat

- brander

- reageerbuisknijper

- ijswater

**Veiligheid:**

- witte lab jas

- lang en los zittend haar opbergen

- tassen onder de tafels

- vrije doorgangen tussen de tafels

**Werkwijze:**

Ik vouwde een filter en deed hem in een trechter ik deed de trechter in een schone reageerbuis en goot het aardappeloplossing erin en wachtte tot er een schoon filtraat uit druppelde.

Toen kreeg ik van mijn docent een helder filtraat omdat mijn filtraat over en over zou moeten filteren voordat het goed was. Daarna deed ik het filtraat boven de brander ik moest het niet laten koken ik moest goed opletten dat ik het niet liet koken en als het filtraat stroperig werd moest ik het in ijs water zetten en het laten afkoelen. Uiteindelijk komt er geen suiker uit maar wel siroop omdat wij dat niet kunnen maar de fabrieken wel want ze zetten het dan onder de 100 graden en dan krijg je suiker kristallen.

**Gebruikte formules**

Dit project bevat geen formules

**Meetresultaten en verwerking**

Ook dit is n.v.t

**Conclusie:**

Door aardappeloplossing te verwarmen en daarna heel erg af koelen en dan krijg je een soort siroopkristallen maar maar de fabriek kan van de siroop suikerkristallen maken en wij niet want dan moeten ze het onder de -100 graden zijn.