

## Tiggy Testar!

### Det bruna äpplet

Tiggy blir nyfiken på varför viss mat blir brun när den stått framme efter ett tag. Med detta enkla experiment får hon reda på varför och hur man kan undvika det.

#### Du behöver

- Äpple
- Citron
- Skärbräda
- Matkniv

#### Ämne

Biologi, biokemi

#### Nyckelord

Oxidation, konservering.



#### Det här kan du fråga innan

- Varför kan vissa frukter bli bruna när de fått stå framme ett tag?

#### Så här gör du

Skär upp äpplet på mitten. Stryk den ena halvans skäryta med saft från citronen. Låt stå i ca två timmar. Observera skillnaden.

#### Det här kan du fråga efteråt

- Vad upptäckte ni?
- Hur gjorde ni för att upptäcka det?
- Finns det något mer ni skulle vilja testa på samma sätt?

#### Vad hände?

När vissa typer av frukt och grönsaker kommer i kontakt med luften blir de bruna. Det har att göra med att det finns syre i luften runt omkring oss. När syret kommer åt frukterna, vilket blir lättare när man öppnar dem, sker en reaktion som gör att frukten blir brun. Man kan skydda frukten mot syret genom att stryka citronsaft på den. På så sätt håller sig äpplet fint mycket längre. När man gör så att något man vill äta håller sig fint längre än vanligt kallas det för att KONSERVERA.

Dagens tjugiga ord

**Konservera**