



Universitat
de les Illes Balears

experimenta

Cristalls de sucre

**Ciència
per a tothom**



- Sucre
- Aigua
- Olla
- Pots de vidre (per exemple, de confitura)
- Pines d'estendre roba
- Pals de gelat (15-20 cm)
- Colorants



Procediment

1. Abocam dins l'olla tres parts de sucre per una d'aigua. La posam damunt els fogons amb el foc encès a baixa potència.
2. Remenam el sucre i l'aigua fins que comencin a bullir i ja podem apagar el foc.
3. Repartim la mescla en pots i hi afegim el colorant. Tornam a remenar la mescla perquè el color quedi unificat.
4. Posam els pals dins cada pot, però que en sobresurtin devers 6 cm. No han de tocar ni les parets ni el fons del recipient. Posam una pinça de roba a l'extrem superior dels pals i així els podrem deixar penjats.
5. Passats uns dies, fent un poc de força podrem treure els pals envoltats de caramel i veurem els cristalls que s'han format!

Explicació

Hem fet una mescla saturada i calenta, és a dir, l'aigua no era capaç de dissoldre més sucre. Amb el pas dels dies, aquesta mescla quan s'ha refredada ha quedat sobresaturada (l'aigua s'ha evaporat) i el sucre ha format cristalls. Aquest fenomen s'anomena cristallització, que consisteix simplement en el creixement de cristalls, que són estructures ordenades formades per àtoms, ions o molècules. En el nostre cas, el sucre es disposa molècula a molècula de manera ordenada formant cristalls al fons del pot i als voltants del pal.



PortUIB

Programa d'orientació i transició a la Universitat

Vicerektorat
d'Estudiants

GOIB
CONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
POLÍTICA UNIVERSITÀRIA
I RECERCA

COMPROMESA
AMB L'AGENDA 2030



seras.uib.cat