

Maionese

Objetivo:

Observar as diferentes características de solução e suspensão ou colóide.

Tempo previsto:

40 minutos.

Material e reagentes:

- 1 gema de ovo
- 1 colher (sopa) de suco de limão ou vinagre
- 1 xícara de óleo comestível
- liquidificador

Cuidados e descartes:

Tratando de materiais de uso cotidiano, não existe cuidados e descartes específicos.

Procedimento experimental:

Misture a gema de ovo com o suco de limão num liquidificador, em velocidade baixa. A seguir, adicione o óleo lentamente. Depois de terminada a adição do óleo, deixe o liquidificador em movimento durante dois minutos.

A seguir, coloque uma pequena quantidade do colóide obtida em uma bolacha salgada ou em uma fatia de torrada e experimente.

Questões:

1 - Qual o dispersante e qual é o disperso?

2 - Qual é a finalidade de se utilizar gema de ovo?

3 - Como o colóide obtido pode ser classificado?

Bibliografia:

- J. USBERCO & E. SALVADOR. *Química – “Físico-Química 2”*. São Paulo, Editora Saraiva, 1995.
HARTWIG, Dácio, R. *Físico –Química 2*. São Paulo, Editora Scipione, 1999.
NOVAIS, Vera L. *Química – “Físico- Química & Química Ambiental”*. Volume 2. São Paulo, Editora Atual, 1993.