

Le testeur pH permet de mesurer le niveau d'acidité. Il peut être fabriqué grâce au jus de chou rouge, qui contient une substance incroyablement changeante de couleur selon le pH. Elle s'obtient en mixant le chou et en utilisant son jus violet foncé comme testeur pH ! Découvrez comment le faire vous-même à l'intérieur de ce dépliant !

pH 1 = très acide
pH 7 = neutre (eau du robinet)
pH 14 = très basique (contraire d'acide)

Les détergents et le savon sont des produits basiques, le lait et l'eau sont neutres et comme vous l'avez déjà constaté, le jus de citron et les sodas sont acides. En combinant acidité et basicité, on obtient un produit plus neutre.

Introduction

L'acidité d'un produit se traduit par son pH. Plus le pH est bas, plus le niveau d'acidité du produit augmente.

Autre méthode de test de pH :

Il est également possible de fabriquer le du papier indicateur pH pour mesurer le niveau d'acidité. Découpez un filtre à café en bandes, imbitez-les de jus de chou rouge et laissez sécher. Placez une goutte de liquide (ou de yahourt) sur le papier à l'aide d'une petite cuillère ou d'une pipette. Observez le changement de couleur du papier, puis comparez-la à l'indicateur universel au dos de ce dépliant !

Le yahourt, avec un pH entre 3,7 et 4,5, est un produit acide. Son pH augmente sa protection contre les parasites et levures nuisibles, mais limite la croissance des bactéries.

Pour fabriquer un testeur pH, il vous faut :

- Du chou rouge frais
- Un mixeur
- Un entonnoir
- Un filtre à café (papier)
- Une règle
- Une bouteille
- Un marqueur résistant à l'eau
- Un pot ou récipient transparent en verre ou en plastique
- Une cuillère
- Une balance de cuisine

Visitez

togethersciencebus.eu



waag society



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement no. 709443.

**DO-IT-TOGETHER
SCIENCE
BUS**



collecting folk remedies
do it together & find out how things work

Fabriquez un
testeur pH

Fabriquez un testeur pH

Quel est le niveau d'acidité d'un liquide ou d'un terrain ? Fabriquez votre propre testeur pH et mesurez le pH de votre yaourt, lait, eau ou terre de jardin.



Pour mesurer le pH du yaourt, de l'eau ou d'autres liquides :
Suivez les étapes 1, 2, 3 et 4.



Pour mesurer le pH d'un terrain :
Suivez les étapes 1, 2, 5 et 6.

1



Versez deux verres d'eau dans le mixeur et ajoutez 4 feuilles de chou rouge. Mixez le tout aussi finement que possible, afin qu'il ne reste aucun morceau.

2



Placez un filtre à café dans l'entonnoir et versez le mélange du mixeur. Récoltez le jus dans une bouteille.

3



Tracez deux traits sur le récipient en plastique, un à 3 cm du fond et un autre à 6 cm du fond. Écrivez le nom du liquide à tester sur le récipient.

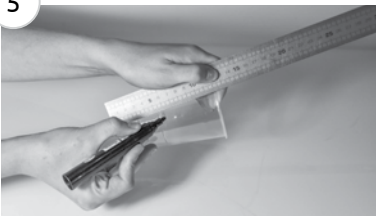
Astuce : il est possible d'effacer les traits à l'aide d'alcool à 96 %.

4



Versez le jus de chou rouge jusqu'au premier trait. Ensuite, versez le liquide à tester jusqu'au second trait.

5



Tracez un trait sur le récipient en plastique à 6 cm du fond. Pesez 5 g de la terre à tester et versez-la dans le récipient.

6



Versez le jus de chou rouge jusqu'au trait et mélangez à l'aide d'une cuillère en plastique. Permettez à la terre de se déposer au fond du récipient afin de clairement voir la couleur du liquide.

7



Interprétez les résultats grâce à l'indicateur de pH :

Les couleurs indiquent :

- Rouge ou rose : acide.
- Pourpre ou bleu : acidité basse ou neutre.
- Vert ou jaune : basique.