

# Лакмусовые бумажки из сока краснокочанной капусты



Предлагаем сделать свой собственный pH индикатор. Для этого вам понадобится краснокочанная капуста. Сок краснокочанной капусты при смешивании с различными веществами изменяет свой цвет от красного (в сильной кислоте), к розовому, фиолетовому (это его естественный цвет в нейтральной среде), синему, и, наконец, зеленому (в сильной щелочи).

На картинке слева направо результаты смешения сока краснокочанной капусты с:



1. **ЛИМОННЫМ СОКОМ** (красная жидкость);
2. во второй пробирке чистый **сок краснокочанной капусты**, он имеет фиолетовый цвет;
3. в третьей пробирке сок капусты смешан **с аммиаком** (нашатырным спиртом) - получилась жидкость синего цвета;
4. в четвертой пробирке результат смешения сока **со стиральным порошком** - жидкость зеленого цвета.

# Значения РН для некоторых жидкостей:

1. Желудочный сок - 1.0-2.0 ph
2. Лимонный сок - 2.0 ph
3. Пищевой уксус - 2.4 ph
4. Кока-кола - 3.0 ph
5. Яблочный сок - 3.0 ph
6. Пиво - 4.5 ph
7. Кофе - 5.0 ph
8. Шампунь - 5.5 ph
9. Чай - 5.5 ph
10. Слюна - 6.35-6.85 ph
11. Молоко - 6.6-6.9 ph
12. Чистая вода - 7.0 ph
13. Кровь - 7.36-7.44 ph
14. Морская вода - 8.0 ph
15. Раствор пищевой соды - 8.5 ph
16. Мыло (жировое) для рук - 9.0-10.00 ph
17. Нашатырный спирт - 11.5 ph
18. Отбеливатель (хлорная известь) - 12.5 ph
19. Каустическая сода или натриевая щелочь > 13 ph



# Лакмус

*Индикатор лакмус - красный  
Кислоту укажет ясно.*

*Индикатор лакмус - синий,  
Щёлочь здесь - не будь разиней,  
Когда ж нейтральная среда,  
Он фиолетовый всегда.*

рН	2	4	6	8	10	12
Цвет	красный	пурпурный	фиолетовый	синий	сине-зеленый	зелено-желтый