



Kīmija | Eksperimenti

# Cukura dehidratēšana ar koncentrētu sērskābi

Eksperimenta laikā var novērot cukura dehidratēšanu – kā cukuram tiek atšķelts ūdens un tas pārogļojas par oglekli.

## Nepieciešams:

**1**

- Galda cukurs, 50 g
- koncentrēta sērskābe, 30 mL
- destilēts ūdens, 10 mL
- vārglāze, 100 mL
- stikla nūjiņa
- svāri.

## Darba gaita:

**2**

1. Ieber vārglāzē 50 g galda cukura.
2. Iepilina vārglāzē 3-4 pilienus destilēta ūdens.
3. Pielej pie galda cukuram 30 ml koncentrētas sērskābes.
4. Samaisa šķīdumu ar stikla nūjiņu un novēro izmaiņas.

## Metodiskās norādes:

**3**

Eksperiments parāda, ka  $H_2SO_4$  ir spēcīga "ūdens atņēmēja" viela un dehidratē (pārogļo) saharozi līdz ogleklim. Tā kā reakcija ir eksotermiska un izdala lielus daudzumus ar  $SO_2$ , eksperiments ir jāveic velkmes skapī!

Kīmiskās reakcijas vienādojums:





**iesniegt savu eksperimentu**

Latvijas Ķīmijas un farmācijas  
uzņēmēju asociācija

---

Dzirnavu iela 93-27, Rīga, LV-1011  
(+371) 67298683  
lakifa@lakifa.lv