

EXPERIMENTO

El huevo que rebota

En este experimento vamos a comprobar qué ocurre en una reacción ácido-base. Gracias a ella, vamos a conseguir que un huevo rebote sin que se rompa.

MATERIALES NECESARIOS

¿Qué vamos a necesitar?

- 🍷 Huevos
- 🍷 Vaso
- 🍷 Vinagre
- 🍷 Opcional: colorante alimentario



FUNDAMENTO TEÓRICO

¿Qué le pasa a la cáscara?

La cáscara de los huevos está compuesta de carbonato de calcio, que es una sustancia básica. Por eso, cuando el ácido acético del vinagre reacciona con el carbonato cálcico de la cáscara del huevo, se produce una reacción ácido-base en la que la cáscara del huevo se disuelve lentamente y se forman burbujas de dióxido de carbono.

Pasadas unas 24 horas, la cáscara se habrá disuelto y solo quedará una membrana que contiene todas las partes del huevo en su interior. Esta membrana es elástica, lo que permite que se pueda caer el huevo con cuidado y que rebote.

***NOTA:** si dejamos caer el huevo desde mucha altura explotará. Probad con diferentes alturas empezando desde pocos centímetros.

PASOS A SEGUIR

1. Pon el huevo en un vaso.



2. Cúbrelo con vinagre. Observa cómo comienzan a aparecer burbujas alrededor de la cáscara. Añade colorante, si quieres, y mézclalo con el vinagre antes de cubrir el huevo.



3. Espera 24 horas y comprueba cómo está. Puedes dejarlo un poco más si aún queda cáscara.
4. Aquí está nuestro ejemplo tras 48 horas. Cuando lo saques del vinagre, acláralo con agua para quitar los restos de la cáscara y del vinagre. Cuidado no lo frotes muy fuerte y lo hagas explotar.

