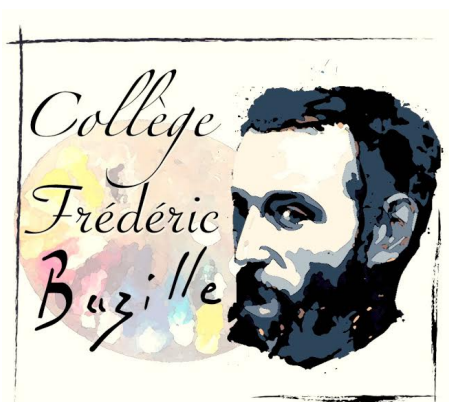
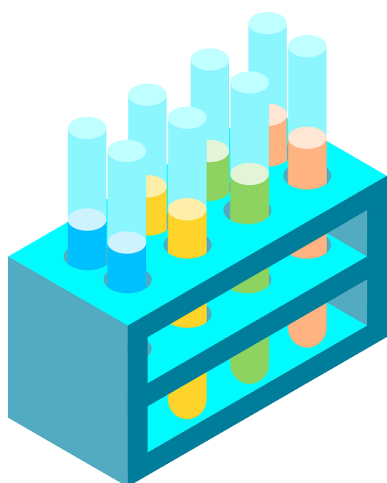


<http://clg-bazille-beaune-la-rolande.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article984>



Le chou rouge

- Sciences et Cuisine -



Date de mise en ligne : mercredi 30 décembre 2015

Copyright © Collège Frédéric Bazille - Tous droits réservés

Bien connu pour sa consommation en salade ou sa cuisson, le chou rouge est un légume aux propriétés chimiques étonnantes. Faites chauffer du chou rouge dans l'eau, vous obtiendrez un jus de couleur bleue. Ajoutez ce jus en présence de vinaigre, il devient rose. Mélangez-le avec un détergent, il devient alors vert.

Le jus de chou rouge est un indicateur coloré acido-basique : il change de couleur en fonction du pH (potentiel hydrogène) de la solution dans laquelle il se trouve. La coloration rose prise par le jus de chou rouge indique que le vinaigre est acide. La coloration bleue indique que l'eau de cuisson est neutre. Enfin, la coloration verte indique qu'une eau savonneuse, ou le Destop, sont basiques.