

# Información para el profesor

## → Oxigenación

El profesor deberá conocer las diferentes reacciones que sufre la fruta según el contacto de esta con el oxígeno. Cuanto mayor es el contacto con el oxígeno, mayor es el deterioro de la fruta. Debemos saber que:

- Si la fruta está en pleno contacto con el oxígeno, se oxidará mucho y más rápido.
- Si la fruta está en contacto solo está en contacto con el oxígeno que tiene el agua, se oxida pero menos que si estuviera al aire libre ya que la cantidad de oxígeno que tiene el agua es menor que la que se encuentra en el aire.
- Si la fruta está en contacto con agua hervida, la cual tiene un nivel menor de oxígeno y se encuentra tapada para que no entre aire, la fruta no se oxida.
- Por último, si la fruta esté en contacto con vitamina C, el cual hace de antioxidante, no sufrirá ningún deterioro.

## → Combustión

- Si tapas una vela con un recipiente, el fuego consume el oxígeno del recipiente y solo deja en el nitrógeno. Es por esto, que al final el fuego se acaba apagando.
- Al desaparecer el oxígeno, deja un vacío y por eso el agua asciende ocupando su lugar para lograr el volumen original.
- El cambio de temperatura propicia que el agua ascienda ya que cuando la vela está encendida aporta calor al interior del vaso y el gas se contrae. Esta contracción produce que la presión disminuya y por tanto el agua sube.

## → Fermentación

- Deremos conocer la fórmula de la glucosa. La cual se puede descomponer en  $\text{CO}_2$  y etanol.
- La bolsa libre de aire, transcurridos los 15 minutos, se hincha ya que el  $\text{CO}_2$  se desprende de la masa inicial.