

INFLAR UN GLOBO CON LEVADURA, AZÚCAR Y AGUA.



Fuente: <https://educaconbigbang.com/2016/09/infla-globo-levadura-azucar-agua/>

Con la misma levadura con la que se hace el pan, agua y un poco de azúcar, uno puede divertirse inflando un globo sin necesidad de soplar. Es un uso poco corriente de la levadura pero estupendo para aprender montones de cosas sobre el reino hongos y la fermentación.

Materiales:

- Una botella, preferiblemente de plástico.
- Un globo.
- Un sobre de levadura de panadería (las levaduras químicas no sirven para este experimento)
- Una cucharada sopera de azúcar.
- Agua caliente, pero que no queme.
- Una jarra (o similar) y una cuchara para remover.

Procedimiento:

1. Echa agua en la botella, aproximadamente tres cuartos de su capacidad.
2. Saca el agua de la botella y caliéntala un poco, por ejemplo en una jarra en el microondas. Ten cuidado, si el agua está muy caliente la levadura morirá.
3. Añade el sobre de levadura (el nuestro contenía 7 gramos) y una cucharada sopera de azúcar.
4. Remueve hasta que se disuelva.
5. Vierte el contenido de la jarra en la botella.
6. Hincha el globo a pulmón, deshínchalo y colócalo en la boca de la botella. (*Estirando previamente la goma, el globo se hinchará más fácilmente durante el experimento*)
7. Espera y observa la formación de pequeñas burbujas. En unos minutos el globo comenzará a inflarse.
8. Cuando veas que la actividad cesa y que el globo no se hincha más, retíralo y añade más azúcar a la mezcla. La acción comenzará de nuevo y podrás inflar otro globo.

¿Qué ocurre?

La levadura y el azúcar al mezclarse crean una reacción química en la que producen CO_2 (dióxido de carbono). El globo se infla con el dióxido de carbono liberado en la fermentación del azúcar. Y ya que este gas ocupa espacio, y no lo tiene dentro de la botella se escapa, hinchando el globo.

*(Para ver la explicación completa ir al enlace de la fuente).