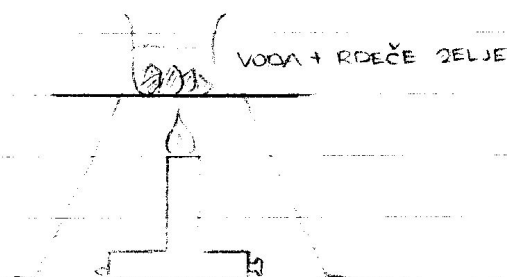


## 6. VAJA : EKSTRAKCIJA NARAVNIH BARVIL

6. Za ločevanje zmesi v kemijski industriji mnogokrat uporabljajo postopek imenovan ekstrakcija. Bistvo tega postopka je v tem, da z izbranim topilom iz zmesi odstranimo samo tisto snov, ki se v tem topilu raztoplja. Iz zmesi odstranjeno snov imenujemo ekstrakt, ostanek po ekstrakciji pa rafinat.

6.1. NALOGA: Pripravi ekstrakt naravnega barvila iz rdečega zelja!

SKICA:



OPAŽANJA:

- a) Ob segrevanju vsebine čaše opazimo, da voda, v kateri je rdeče zelje, postane modra (vijolična).

DISKUSIJA OPAŽANJ:

- 1.) k boljši ekstrakciji - večji količini željene snovi pripomorejo manjši koščki zelja, večja količina vode.