



Syans nan Kwizin

Kromatografi

Kromatografi se syans pou separe melanj. Nan senp eksperimentasyon sa, revele pigman ki kache ki fè makè favori'w yo.

Kisa ke ou bezwen:

- Makè dlo, espesyalman nwa
- Filtè pou kafe ki epè
- Yon ti kèp/bòl dlo
- Gout pou je
- Plato ki fon, soupla, oubyen yon bagay ki tankou li.

Kisa pou fè:

1. Mete filtè kafe yon nan yon plato ki pa fon, oubyen yon bagay ki menm jan ak li, pou kapab kenbe dlo an/makè an.
2. Sèvi ak makè yo pou fè ti modèl: ron, liy, ets. pa twò pre youn ak lòt e pa twòp koulè a la fwa.
3. Ranpli gout je an ak dlo. Dousman lage dlo nan mitan desin an (li ede pou kapab sant desin an vid poutèt sa) jiskaske dlo/makè an komanse "pase" a travè filtè an. Kisa ke ou konstate lè dlo a pase nan filtè a?
4. Obsève koulè yo—ki koulè ke ou wè? Ki koulè vwayaje pi vit? Ki modèl ke ou jwenn ak diferan aranjman de ron ak liy?



Bagay pou Eseye:

- Eksperimente ak bagay solid olye de filtè kafe a. Eksplòre materyèl tankou: twal blan (diferan tip—velou, koton, brode) sèvyèt papyè, papyè konstriksyon blan oubyen òdinatè, katon.
- Konpare diferan tip de makè yo. Eske makè pèmanan, souliyè, oubyen diferan mak aji menm jan?