

Emulgering

En **emulgator** er et stof, der kan binde **polære væsker** (f. eks. vand) og **upolære væsker** (f. eks. carbonhydrider og fedt) sammen.

Det er lange molekyler, der er vandopløselige i den ene ende og fedtopløselige i den anden.

F. eks. sæbe (Salte af fedtsyrer eller sulfonsyrer) eller æggeblomme.

Emulsioner er f. eks. mælk, bearnaise, mayonnaise.

1)

Tag et reagensglas med 2 cm olie og 10 cm vand.

Prøv at ryste det sammen.

Hvad sker der?

2)

Tilsæt 1 tsk æggeblomme og prøv at blande det igen.

Hvad sker der?

3)

Gentag det hele med 2 cm petroleum i stedet for olie.

Hvad sker der uden æggeblomme?

Hvad sker der med æggeblomme?

4)

Tag et reagensglas med 2 cm olie, 1 cm opvaskemiddel og 10 cm vand.

Prøv at ryste det sammen.

Hvad sker der?
