

POSTI OSI

MATERIALE UTILIZZATO:

1 patata, 1 coltello, sale, acqua, 1 righello, 3 contenitori.

PROCEDIMENTO:

FASE 1

pelare una patata per ottenere tre pezzetti piu' regolari possibile

FASE 2

riempire i tre contenitori con acqua nel primo contenitore inserire il primo pezzetto di patata senza mettere sale. Nel secondo bicchiere mettere il pezzetto di patata inserendo un cucchiaino di sale, nel terzo invece mettere il pezzetto di patata con un intero cucchiaino di sale.

PATATA	LUNG.	LARG.	LUNG2	LARG2	CONT.	ASPETTO
1	37,5mm	9-10mm	42mm	10-12mm	C'è solamente acqua	La patata è diventata + dura lunga e la larga di prima
2	41-42mm	9-10mm	37-39mm	9-10mm	Acqua + un cucc. di sale	La patata è diventata poco + flessibile- lunga e larga di prima
3	39-40mm	9-10mm	38-39mm	9mm	Acqua + un cucchiaino di sale	La patata è diventata + Flessibile- lunga e larga di prima

CONCLUSIONI:

patata 1:

la prima patata messa in acqua pura si è gonfiata.

patata 2:

la seconda patata messa con un cucchiaino di sale si è leggermente ridotta ed è + flessibile.

patata 3:

è diventata + piccola e + flessibile di prima.

Questo è successo perché essendo maggiore fuori la concentrazione di sali l'acqua che era nelle cellule della patata è uscita per regolare il disequilibrio, questa è l'osmosi nella seconda e terza patata.

La prima patata invece è diventata + gonfia perché essendoci + sale dentro l'acqua è entrata e anche questa è osmosi.