

## ¡Conversiones y serpientes negras!

### Materiales

1. Etanol
2. Bicarbonato de sodio  $\text{NaHCO}_3$
3. Azúcar  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
4. Hoja de estaño

**Observaciones:** **azúcar moreno** también se llama azúcar en bruto. ... La principal diferencia entre el azúcar crudo (moreno) y el azúcar blanco es que el moreno no se ha refinado por completo. El azúcar sin refinar es puro en un 96%, el resto es melaza (que aún contiene minerales), mientras que el azúcar blanco es pura calorías (4 calorías por gramo). El azúcar en polvo o de repostería es azúcar granulada finamente molida y mezclada con una pequeña cantidad de maicena para evitar que se apelmace. El azúcar en polvo está muy fino.

**Hipótesis:** ¿Qué azúcar formará la mayoría de las “serpientes negras”?

### Procedimiento

1. Convierta los siguientes ingredientes de libras a gramos:

¡Muestre sus conversiones a continuación!

a. 0.035274 libras de azúcar  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$  = \_\_\_\_\_ gramos

0.00220462 libras = 1 gramo

b. 0.0110231 libras de bicarbonato de sodio  $\text{NaHCO}_3$  = \_\_\_\_\_ Gramos

0.00220462 libras = 1 gramo

c. .00264 galones de etanol = \_\_\_\_\_ mililitros

3785.41 mililitros = 1 galón

2. Mide cada uno de los ingredientes usando una balanza. ¡Sea extremadamente preciso para obtener buenos resultados!
3. Mezcle el bicarbonato de sodio, el azúcar y el etanol en un vaso pequeño.
4. Coloca papel de aluminio sobre una mesa.
5. Vierta la mezcla de azúcar, bicarbonato de sodio y etanol sobre el papel de aluminio.
6. Enciende un fósforo y colócalo sobre la mezcla.
7. Observa la mezcla de azúcar para ver qué se forma.
8. Repite el experimento pero usa azúcar en polvo y observa los resultados.
9. Repite el experimento nuevamente con azúcar morena y observa los resultados.

### Conclusión:

1. ¿Tu hipótesis fue correcta o incorrecta?

