

Amel vient de préparer un jus de citron, elle le trouve trop acide.  
En faisant une recherche sur Internet, voici ce qu'elle trouve sur un blog :



Et vous ?  
Avez-vous essayé de diminuer l'acidité d'un jus de citron ?

Connectez-vous pour laisser un commentaire.

Commentaires :

Le 2016-06-22 11:56:34, par **Lily**



Personnellement, j'ajoute du sucre, c'est encore plus énergétique !



Le 2016-06-18 15:18:41, par **Max**



Bonjour, j'ai déjà testé en rajoutant de l'eau. Il n'y a pas mieux pour se désaltérer !



Le 2016-06-15 23:45:12, par **Kevin**

Coucou à tous,

C'est à tester car je ne l'ai pas encore fait 😊



Le 2016-06-10 10:13:53, par **Keira**

Je vous conseille 👍😊 le bicarbonate de sodium.



Aider Amel à choisir ce qu'elle doit ajouter à son jus de citron pour diminuer son acidité.

### Mon matériel :

- ✓ Jus de citron
- ✓ Eau
- ✓ Sucre
- ✓ Bicarbonate de sodium
- ✓ 1 bécher
- ✓ 1 agitateur
- ✓ Du papier pH avec nuancier

1/ Quelle grandeur mesure-t-on pour déterminer l'acidité d'une solution ?

2/ Quelle est la valeur du pH d'une solution acide ?

3/ Une solution est-elle d'autant plus ou d'autant moins acide lorsque son pH est faible ?

4/ Comment évolue le pH du jus de citron lorsque l'on ajoute :

- Du sucre ?
- De l'eau ?
- Du bicarbonate de sodium ?

5/ Bilan : que doit-on faire pour diminuer l'acidité du jus de citron ?

