



Laboratori Interattivi

Elenco delle Sostanze

Le attività sperimentali prevedono l'uso o comunque la presenza in laboratorio dei materiali e/o sostanze riportate nella tabella seguente. Alcune di esse sono ad uso esclusivo del nostro personale e l'osservanza delle norme di sicurezza stilate nel sito web rende sicure le operazioni. Le persone affette da intolleranze o allergie ad uno o più di tali materiali/sostanze non sono ammesse a questa attività. L'Università di Padova declina ogni responsabilità nei confronti di chiunque partecipi ai "Laboratorio interattivi" in violazione di questo divieto.

Chimica in cucina + Chimica e la vita + Chimica e colore

<i>Sostanze chimiche</i>	Cloruro di sodio (per uso alimentare, sale da cucina) Etanolo (alcol etilico) Soluzione di iodio in etanolo Soluzione di blu di metilene in etanolo Bicarbonato di sodio Benzoino Glucosio	Soluzione in acqua di calcio cloruro (grado farmaceutico) Paraffina Soluzione di clorofilla A in etanolo Soluzione di β -carotene in etanolo Idrossido di potassio Carminio d'indaco
<i>Integratori/additivi alimentari</i>	Alginato di sodio (grado farmaceutico) Salda d'amido (soluzione di amido in acqua)	Lecitina di soia Coloranti per alimenti.
<i>Generi alimentari</i>	Aceto Farina di kamut Farina di semola Farina tipo "0" e "00" Fecola di patate Impasti d'acqua e farina (CONTENGONO GLUTINE) Mele, limoni, banane, kiwi, peperoni Olio extra vergine di oliva Patate Riso Sciroppi di menta e di frutta Succhi di frutta Succo di limone Succo di cavolo rosso	Uova Latte, coloranti alimentari, olio di semi Ananas fresco Banane Basilico Carote Cipolle Fagiolini Fragole Fiori gialli Kiwi Peperoni Spinaci Succo di anice
<i>Altri materiali</i>	Alcol denaturato Compresse di vitamina C Gessetti da lavagna Carta per cromatografia Detersivo per piatti	Colori acrilici commerciali