

Dissolução de açúcar em vinagre

Descrição da experiência

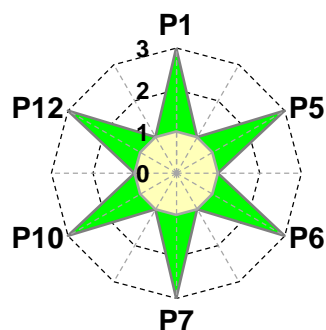
Nesta experiência pretende-se que os/as estudantes procedam à dissolução do açúcar em vinagre.

Segurança

Ver perigos associados aos reagentes na Tabela 1.

Avaliação da Verdura

A avaliação foi realizada com a Estrela Verde (EV) e os resultados apresentam-se na Fig. 1.



IPE = 100,00

Figura 1. Avaliação da verdura (EV) para a atividade

Construção da EV

Na Tabela 1 apresentam-se os códigos dos perigos e a classificação dos perigos e na Tabela 2 as componentes e pontuações para construir as EV.

Tabela 1. Perigos dos reagentes envolvidos^a

Reagentes envolvidos	Códigos de perigo	Classificação dos perigos para...		
		SH	A	F
Reagentes				
Açúcar ^{b,c}	-	1	1	1
Vinagre ^{b,c}	-	1	1	1
Resíduos				
Açúcar em vinagre ^{b,c}	-	1	1	1

^aSH – Saúde Humana; A – Ambiente; F – Físico; - não presente.

^bRenovável

^cDegradável

Tabela 2. Componentes e pontuações (p) para construir a EV

Princípios da QV	p	Explicação
P1 Prevenção	3	Todos os resíduos são inócuos
P5 Solventes e outras substâncias auxiliares mais seguras	3	Não existem solventes/substâncias auxiliares
P6 Planificação para conseguir eficiência energética	3	Pressão e Temperatura ambientais
P7 Uso de matérias-primas renováveis	3	Reagentes/matérias-primas (água excluída) renováveis
P10 Planificação para a degradação	3	Substâncias degradáveis a produtos inócuos
P12 Química inerentemente mais segura quanto à prevenção de acidentes	3	Sem indicação de perigos

Referências

Antunes, C. M.; Costa, A.; Ferreira, F. *Laboratorium 7- Ciências Físico-Químicas* Areal Editores, S.A, Porto, 2012.