

Le ossa sono elastiche?

Classe 5[^]B

Scuola Primaria

Via Einaudi

Istituto Comprensivo 4



OCCORRENTE

-OSSA DI POLLO
-ACETO



- CONTENITORE DI VETRO

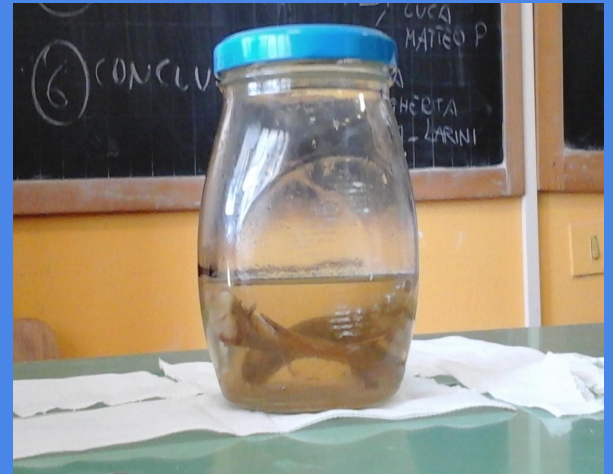


-ACETO



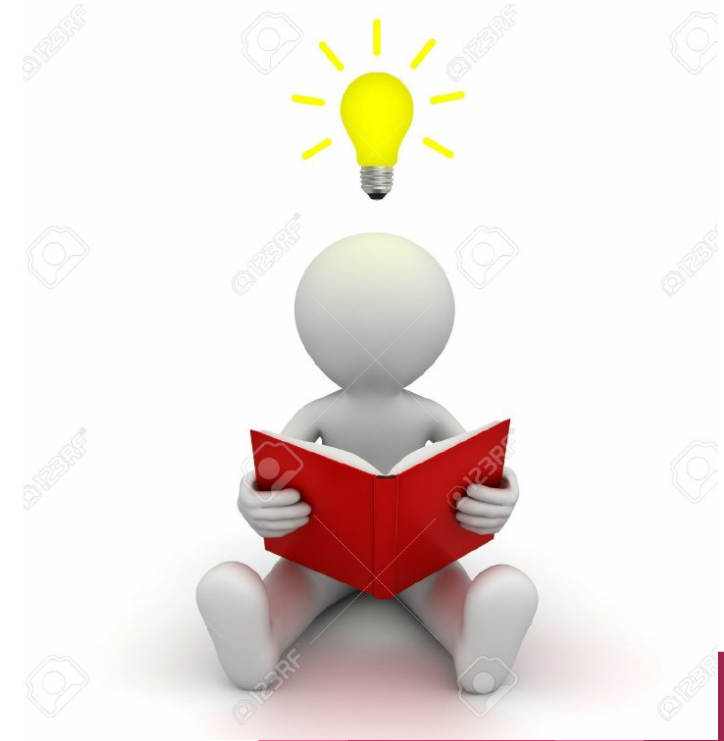
PROCEDIMENTO

Mettiamo le ossa di pollo dentro al contenitore, poi versiamo l'aceto fino a ricoprire le ossa. Ora aspetteremo una settimana, dopo di che apriremo il contenitore e vedremo cosa succederà.



LE NOSTRE IPOTESI!

- Le ossa sottili si sgretoleranno e quelle più robuste si ammorbidiranno.
- Le ossa assorbiranno l'aceto.
- Le ossa diventeranno elastiche.
- L'aceto corroderà le ossa che si consumeranno.



OSSERVAZIONI



Abbiamo osservato che le ossa sono diventate flessibili: l'aceto ha sciolto un pó di calcio, ed è rimasta l'osseina che le rende elastiche. Abbiamo visto che l'aceto è diminuito di qualche millimetro.

CONCLUSIONI



L'aceto ha sciolto parte del calcio che forma lo strato esterno delle ossa. È rimasta quindi solo l'osseina che rende le ossa elastiche.

Approfondimenti

Il tessuto osseo è un tessuto connettivo vivo: le cellule, ossee sono chiamate osteociti. La sostanza fondamentale, che costituisce il 70% del tessuto osseo, è costituita da un composto, chiamato osseina, impregnato di sali minerali: carbonato di calcio, carbonato di magnesio e soprattutto fosfato di calcio. L' osseina è una sostanza organica elastica che dà flessibilità alle ossa. I sali minerali danno resistenza e rigidità alle ossa.

