



യു.പി  
കൂട  
പരീക്ഷണം

പ്രവർത്തനം

# അയഡിനുണ്ടോ? അയഡിൻ്റെ?

കുറച്ചു മഞ്ഞൾപ്പൊടിയും ചുണ്ണാമ്പും കൂടി കുഴക്കുമ്പോൾ നല്ലച്ചുവപ്പ് നിറമാവുന്നത് നിങ്ങൾ കണ്ടിരിക്കുമല്ലോ. ഈ നിറം മാറ്റം രാസപ്രവർത്തനങ്ങൾ കൊണ്ടാണെന്ന് നമുക്ക് അറിയാം. അങ്ങനെയൊന്നിൽ നമ്മുടെ അടുക്കളയിൽ നടക്കുന്ന ഇത്തരം രാസ മാറ്റങ്ങൾ കാണാൻ ചില പ്രവർത്തനങ്ങൾ ചെയ്തു നോക്കിയാലോ? ഉപ്പിൽ അയഡിൻ ഉണ്ടോ? നമുക്ക് ഒന്ന് പരീക്ഷിച്ച് നോക്കിയാലോ? അതിനായി -എന്തൊക്കെ വസ്തുക്കളാണ് നമ്മൾക്ക് വേണ്ടത്.

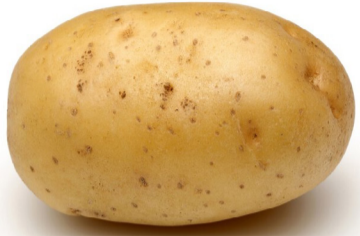
 ഈ പ്രവർത്തനത്തിൻ്റെ വിശദീകരണ വീഡിയോ കാണാം





**യു.പി  
കൂട  
പരീക്ഷണം**

**പ്രവർത്തനം**



ഒരു ഉരുളക്കിഴങ്ങ്, കുറച്ച് ഉപ്പ്, നാരങ്ങ എന്നിവ സംഘടിപ്പിക്കൂ. ഇനി എന്തു വേണം.

ഉരുളക്കിഴങ്ങിനെ നേർപകുതിയായി മുറിക്കുക അതിലേക്ക് ഉപ്പ് ചെറുതായി വിതറുക . കുറച്ചു സമയങ്ങൾക്ക് ശേഷം, ഏകദേശം 5 മിനിറ്റ്, നാരങ്ങാനീര് നേരിട്ട് ഈ ഉപ്പിലേക്ക് പിഴിഞ്ഞ് ഒഴിക്കുക. കാത്തിരിക്കൂ. നാരങ്ങാനീര് വിതറിയിടത്ത് നീല അല്ലെങ്കിൽ വൈലറ്റ് നിറങ്ങൾ കാണുന്നുണ്ടോ? ഉണ്ടെങ്കിൽ ആ ഉപ്പിൽ അയഡിൻ ഉണ്ട് എന്ന് മനസ്സിലാക്കാം. എങ്കിൽ ചെയ്ത് നോക്കൂ.. പരീക്ഷണം നടത്തുന്നതിന്റെ വീഡിയോ എടുത്ത് വക്കണം.

**അറിയാം  
നിറയാം  
ഉയരാം**



യൂനികെ-ശാസ്ത്രകേരളം

**വിജ്ഞാ  
നോത്സവം**