

CURIOSIDADES

Hagamos un huevo saltarín

CURIOSIDADES

Hagamos un huevo saltarín. Autoras: Eliana González y Lourdes Massey. La Lupa N° 27, diciembre 2025, 35, 2796-7360.

• MATERIALES QUE VAS A NECESITAR: (FIGURA 1)

- 1 huevo crudo
- Vinagre blanco (cantidad necesaria según el vaso a utilizar)
- 1 vaso o frasco transparente



FIGURA 1.

Materiales que vamos a utilizar (de izquierda a derecha): frasco, huevo y vinagre.



FIGURA 2.

Huevo sumergido en vinagre.



FIGURA 3.

Resultado del experimento, el huevo ha "perdido" su cáscara.



• MANOS A LA OBRA:

- Colocar el huevo dentro del vaso y cubrirlo por completo con vinagre (FIGURA 2).
- Dejar reposar durante 48 horas.
- Sacar el huevo y enjuagar suavemente con agua.
- Ahora podrás ver que no tiene cáscara y que, si lo haces rebotar suavemente sobre una superficie, ¡salta! (FIGURAS 3)

• ¿QUÉ ESTÁ PASANDO?

La cáscara del huevo está hecha de carbonato de calcio. El vinagre, que es un ácido, reacciona con él produciendo burbujas de dióxido de carbono, disolviendo la cáscara. La membrana semipermeable que queda es flexible y resistente, lo que hace que el huevo pueda "rebotar". 🔍

ELIANA GONZALEZ

IPES FLORENTINO AMEGHINO
e.gonzalez@ipesfa-ushuaia.edu.ar

LOURDES MASSEY

IPES FLORENTINO AMEGHINO
l.massey@ipesfa-ushuaia.edu.ar