

В пресс-службе Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого сообщили, что учёные вуза разработали методику создания индикаторов кислотности из доступных растительных материалов. Технология использует природные красители — антоцианы, содержащиеся в овощах, фруктах и ягодах.

Для приготовления индикатора сырьё измельчают и настаивают в кипятке 5–10 минут. Полученный раствор фильтруют и смешивают с пищевым спиртом для увеличения срока хранения. Эффективность подтверждена для вишни, черники, свеклы, моркови и краснокочанной капусты.

Каждый раствор по-разному реагирует на изменение кислотности среды. Например, черничный индикатор в кислой среде становится розовым, а в щелочной — тёмно-зелёным. Метод позволяет определять интервал pH, что достаточно для бытовых и сельскохозяйственных нужд.

Разработка является экономичной и экологичной альтернативой коммерческим реактивам. После использования раствор не наносит вреда окружающей среде. Технология уже апробирована для определения кислотности почв и рекомендована для домашнего применения и малых хозяйств.