

## Rodekool

Rodekool is een harde paarse groente die zowel rauw als gekookt gegeten kan worden. De kooktijd van fijngesneden rodekool in een ruime hoeveelheid water is ten minste 20 minuten. Tijdens het koken wordt het kookwater paars. Om de kool wat zachter te maken wordt soms een kleine hoeveelheid azijn toegevoegd. De kool en het kookwater worden dan paarsrood tot rood.

- 1p 30 Grond waarop rodekool wordt verbouwd, moet soms worden bemest met een stof die de atoomsoort stikstof bevat. Welke stof kan hiervoor worden gebruikt?
- A kaliumcarbonaat
  - B kaliumfosfaat
  - C kaliumnitraat
  - D kaliumsulfaat
- 1p 31 Door welk verschil in stofeigenschap wordt de kleurstof gescheiden van de rodekool?
- A deeltjesgrootte
  - B dichtheid
  - C kookpunt
  - D oplosbaarheid
- 1p 32 Geef de notatie van het negatieve ionsoort in azijn.
- 2p 33 De kleur van het kookwater is afhankelijk van de hoeveelheid azijn die is toegevoegd.
- Is de  $H^+$  concentratie in paars kookwater groter dan, gelijk aan, of kleiner dan de  $H^+$  concentratie in rood kookwater? Motiveer je antwoord.

Een kilogram (1,0 kg) rodekool bevat onder meer:

- 903 gram water
- 15 gram eiwit
- 35 gram koolhydraten, waarvan 30 gram suikers
- 2 gram vet
- 400 mg calcium
- 300 mg fosfor

*naar: [www.voedingswaardetabel.nl](http://www.voedingswaardetabel.nl)*

- 2p 34 Bereken het massapercentage water in rodekool.

### Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.