



Окрашивание тканей красками из овощей

Автор: Ганина Полина, 9 В класс
Учитель: Яковлева Нина Васильевна

Введение

В общем, краски можно определить, как совокупность веществ, предназначенных для изменения цвета предмета. В жизни человека краски встречаются на каждом шагу, будь то свой дом или дачный посёлок. Даже не задумываясь о том, мы видим результат «деятельности» краски везде: от живописных картин, написанных великими художниками, до крашенных фасадов домов и заборов.



цель

- I.** Узнать происхождение красок;
- II.** Какую ткань лучше окрашивать?
- III.** получение экологически чистых красителей из природного материала для покраски тканей.

Историческая справка о получении и использовании красителей

Крашение волокнистых материалов до середины **19** века производилось естественными красителями растительного и животного происхождения (крапы, гематин, индиго, кошениль) и отчасти минеральными (железная бланжа, хромовая желтая, берлинская лазурь).

Развитие органической химии и химии каменного угля сделало возможным получение искусственных красителей. Английский химик Перкин в **1856** году выпустил на рынок мовеин (основной фиолетовый краситель) — первый искусственный краситель. В **1859** году появился другой основной краситель — фуксин — и затем: целый ряд искусственных красителей самых разнообразных окрасок и свойств.

В настоящее время искусственные красители совершенно, за малым исключением, вытеснили естественные (гематин, грунтовый экстракт).



Получение натуральных красителей

Природные красители можно получить из овощей таких как:

1. Свекла ;

2. Морковь;

3. Зелень (петрушка, укроп);

4. Капуста;

5. Помидор;

6. Оливки (черные);



Химический состав красителей

- 1. Хлорофиллы придают зеленую окраску незрелым плодам и овощам, а также листьям. При созревании хлорофилл многих видов сырья разрушается, что служит показателем зрелости плодов и овощей.*
- 2. Антоцианы — пигменты, придающие плодам и овощам различную окраску — от красного до фиолетового оттенков. Антоцианы содержатся в вишнях, сливах, темноокрашенных сортах винограда, черной смородине, малине, бруснике, свекле и пр.*
- 3. Каротиноиды — пигменты, придающие плодам и овощам различный цвет — от желтого до красного.*

