



Farbenwellen in der Milch



Die Milch besteht u. a. aus Fett, Eiweiß, Zucker, Vitaminen und Mineralien. Die Oberflächenspannung der Milch und das Fett in der Milch verhindern, dass sich die Farbtropfen der Tuschefarben mit der Milch vermischen können.

Spülmittel (Tenside) haben die Eigenschaft, die Oberflächenspannung von Flüssigkeiten zu zerstören und Fette zu lösen.

Kommt also das Spülmittel mit der Milch in Kontakt, wird die Oberflächenspannung der Milch verringert und die Farbe fließt davon. Das Spülmittel reagiert mit dem Eiweiß der Milch und die Eiweißmoleküle verändern ihre Form - es entstehen Spiralen. Diese Bewegungen und Veränderungen zeigen uns die Tuschefarben an – es entstehen die schönen Farbbilder.

