

Vorgang: Intra- und intermolekulare Wasserstoffbrücken im Kohlehydrat-Protein-Gemisch

LV SV

Beschreibung: Vorbereitend wird der Trockenschrank oder Backofen auf ca. 180 vorgeheizt. Gemäß Angaben werden die Kartoffel- oder Maisstärke mit Backpulver und Gelatinepulver gut vermischt. Durch Einrühren von Wasser erzeugt man eine gießfähige Konsistenz. Auf einen geölten Teller gegossen bringt man die Masse in den vorgeheizten Wärmeschrank/ Backofen, schaltet die Beheizung aus und lässt die Masse 10min lang reagieren.

Schadensrisiko:

durch heißes / tiefkaltes Material

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:

Stärke, Gelatine, Backpulver, Speiseöl

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



**Schutz-
handschuhe**

----- Schule ----- Lehrkraft ----- Unterschrift