

Vorgang: Eiweißfällung aus Vollmilch

LV SV

Beschreibung: Gemäß Beschreibung verdünnt man in einem Becherglas Vollmilch mit Wasser (1:1) und tropft unter Rühren konz. Essigsäure hinzu. Wenn sich der flockige Niederschlag gebildet hat, prüft man das Gemisch mit pH-Indikatorpapier. Danach filtriert man den Niederschlag ab, stellt das Filtrat für weitere Untersuchungen zurück und wäscht die weiße Masse im Filterpapier zweimal mit Wasser.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

Essigsäure (w= ___% (>90%)) [Gefahr] GHS02 GHS05

H226: Flüssigkeit und Dampf entzündbar. H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.



GHS02



GHS05

andere Stoffe:

Vollmilch, pH-Indikatorpapier

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

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