

Vorgang: Gewinnung aus Orangen- oder Apfelsaft

LV SV

Beschreibung: Der Fruchtsaft wird gemäß Anleitung in einem Erlenmeyerkolben mit dem 3fachen Volumen Ethanol verdünnt und 10min lang ins heiße Wasserbad gestellt. Dann filtriert man ab und entsorgt das Filtrat (Behälter org. Flüssigkeiten). Zwei gehäufte Spsp. vom Filtrerrückstand werden in ein Rggl. gegeben, mit zwei gehäuften Spsp. Saccharose und einigen Citronensäure-Kristallen vermengt und wie beschrieben mit dest. Wasser aufgenommen. Man erhitzt das Gemisch im Wasserbad bis zum Sieden. Danach lässt man es erkalten und prüft die Konsistenz..

Schadensrisiko:

durch Entzündung / Brand

Beteiligte Gefahrstoffe:

Citronensäure-Monohydrat [Achtung] GHS07

H319: Verursacht schwere Augenreizung. H335: Kann die Atemwege reizen.

Ethanol (absolut) [Gefahr] GHS02 GHS07

H225: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. H319: Verursacht schwere Augenreizung.



GHS02



GHS07

andere Stoffe:

Fruchtsaft, Saccharose

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

Brandschutz-
maßnahmen

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