Gefährdungsbeurteilung Nachweis von Vitamin C

aufgerufen: 07.10.2026

Vorgang: Untersuchung bei Apfelsine und Kartoffel

LV SV

Beschreibung: Vorbereitend wird eine rohe Kartoffel gerieben, der Brei anschließend filtriert, sowie eine Apfelsine oder andere Zitrusfrucht ausgepresst. Gemäß Anleitung stellt man drei Rggl. mit TILMANNs Lösung bereit. In das erste gibt man Ascorbinsäure-Lösung, in das zweite den Saft aus dem Kartoffelmus und in das dritte etwas filtrierten Apfelsinensaft.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
Kartoffel, Apfelsine, Ascorbinsäure, 2,6-Dichlorphenolindophenol-Na-Salz

Substitutionsprüfung durchgeführt
Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Schule _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Lehrkraft _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Unterschrift

Autor: Peter Slaby Quelle: PHYWE Systeme, Sammlung Experimentieranleitungen (Göttingen 2013, Ausg. V Lebensmittelchemie 6.1, P7187800) erstellt am: 07.03.2016
geändert am: 07.03.2016