Gefährdungsbeurteilung **Enzymatische Bräunung**

aufgerufen: 30.04.2025

Vorgang: Wirkung von Ascorbinsäure beim Apfel

LV SV

Beschreibung: Ein Apfel wird gemäß Anleitung zerrieben, die Masse auf zwei Uhrgläser verteilt.
Eine dieser Portionen wird mit Ascorbinsäure vermengt. Man gibt je eine Spatelportion der beiden Proben in ein Rggl., bedeckt die erste Apfelmasse mit Wasser, dem Apfel-Ascorbinsäure-Ansatz tropft man etwas Essig hinzu.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

Essigsäure (w=____% (10-25%)) [Achtung] GHS05

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

GHS05

andere Stoffe:
Ascorbinsäure (Vit. C), dest. Wasser

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: nahezu risikofreier Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

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

Autor: Peter Slaby Quelle: PHYWE Systeme, Sammlung Experimentieranleitungen (Göttingen 2013, Ausg. V Lebensmittelchemie 8.4, P7188500) erstellt am: 19.03.2016
geändert am: 19.03.2016