

Vorgang: Abhängigkeit von pH-Wert und Temperatur

LV SV

Beschreibung: Gemäß Untersuchungsschema werden fünf Rggl. mit zerkleinertem Hühnereiweiß (Hühnerfleisch), Wasser, Pepsin-Lösung bzw. verd. Salzsäure befüllt. Vier der fünf unterschiedlichen Ansätze werden 20-30min lang in warmes Wasser (ca. 37 °C) gestellt, der letzte Ansatz in den Kühlschrank.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

Pepsin [Gefahr] GHS07 GHS08

H315: Verursacht Hautreizungen. H319: Verursacht schwere Augenreizung. H335: Kann die Atemwege reizen. H334: Kann bei Einatmen Allergie, asthmaartige Symptome oder Atembeschwerden verursachen.

Salzsäure (verd. w= ___% (<10%)) [Achtung] GHS05 GHS07

H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. H315: Verursacht Hautreizungen. H319: Verursacht schwere Augenreizung. H335: Kann die Atemwege reizen.



GHS05



GHS07



GHS08

andere Stoffe:

Hühnereiweiß (Hühnerfleisch)

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

**Schutzbrille**

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift