

**Vorgang: Unterscheidung Amylose und Amylopektin****LV SV**

Beschreibung: Reagenzglasversuch: Man gibt gemäß Anleitung Speisestärke zu etwas Wasser, erwärmt diese Aufschlämmung unter Rühren 5min lang im heißen Wasserbad und filtriert anschließend ab. Dem Filtrat wird nach dem Abkühlen Lugol'sche Lösung zugetropft. Das angefärbte Filtrat wird noch einmal erwärmt und wieder abgekühlt. Variante: vergleichende Untersuchungen in Bezug auf das Amylose-/Amylopektin-Verhältnis werden als Reagenzglasversuche mit unterschiedlichen Reis-, Mais- bzw. Getreidemehlen gemäß Anleitung vorgenommen.

**Schadensrisiko:****Beteiligte Gefahrstoffe:**

Iod [Gefahr] GHS07 GHS08 GHS09

H400: Sehr giftig für Wasserorganismen. H315: Verursacht Hautreizungen. H319: Verursacht schwere Augenreizung. H335: Kann die Atemwege reizen. H372-Sd: Schädigt die Organe (Schilddrüse) bei längerer oder wiederholter Exposition. H302+312+332: Gesundheitsschädlich bei Verschlucken, Hautkontakt oder Einatmen.



GHS07

GHS08

GHS09

**andere Stoffe:**

Kaliumiodid, Speisestärke, Reismehl, Maismehl, Geteidemehl

**Substitutionsprüfung durchgeführt**

Substitution nicht erforderlich: nahezu risikofreier Standardversuch

**Besondere Sicherheitshinweise:****Maßnahmen / Gebote:****Schutzbrille**

----- Schule -----

----- Lehrkraft -----

----- Unterschrift -----