

Vorgang: Struktur-Eigenschafts-Betrachtungen bei cyanidinhaltigen Lebensmittelsäften **LV SV**

Beschreibung: Aus Rotkohl/ Blaukraut, Heidelbeeren oder blauen Kartoffeln gewinnt man gemäß Anleitungen einen Farbsud.

Auf mehrere Rggl. verteilt, setzt man der tiefblauen Lösungen jeweils kleine Portionen von Salzsäure, Natronlauge und verfügbaren Haushaltschemikalien zu.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

Natronlauge (Maßlösung $c = 0,1 \text{ mol/L}$) [Achtung] GHS05

H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

Salzsäure (Maßlösung $c = 0,1 \text{ mol/L}$) [Achtung]



GHS05

andere Stoffe:

Rotkohl/ Blaukraut, Heidelbeeren, blaue Kartoffel, Zitronensaft, Essig, Kernseife u.ä.

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

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