

Vorgang: Saure Lösungen können organische Substanzen "zersetzen".

LV SV

Beschreibung: Die zu untersuchenden sauren Lösungen gibt man in je ein Reagenzglas und fügt ein kleines Stückchen rohes Fleisch hinzu. Die Ansätze werden einige Tage stehen gelassen, evtl. kann man zwischendurch insbesondere bei schwächeren Säuren die Lösungen erneuern.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:

saure Lösungen (z.B. Zitronensaft oder Essig-Essenz)

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

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