

Vorgang: Abbau von Proteinen durch enzymatisch wirksames Pepsin

LV SV

Beschreibung: Man schüttelt etwas Hühnereiweiß mit reichlich Wasser durch und verteilt diese Eiweiß-Lösung auf 5 Rggl. Man erwärmt im siedenden Wasser, bis Ausflockung stattfindet, und lässt auf 40 °C abkühlen. Ansätze: Pepsin-Lösung / Pepsin-Lsg + Salzsäure / Salzsäure / aufgekochte Pepsin-Lsg. + Salzsäure / dest. Wasser

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

durch heißes / tiefkaltes Material

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 (Maßlösung $c= 1 \text{ mol/L}$) [Achtung] GHS05 GHS07

H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. H335: Kann die Atemwege reizen. H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.



GHS05



GHS07



GHS08

andere Stoffe:

Hühnereiweiß, Wasser

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

Schutz-
handschuhe

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift