Gefährdungsbeurteilung Thermische Zersetzung von Fett

aufgerufen: 07.10.2026

Vorgang: Spaltung der Triglyceride und ihrer Bestandteile bei starker Erhitzung **LV SV**

Beschreibung: Eine Blechplatte wird mit dem Gasbrenner erhitzt. Dann gibt man ein kleines Stück Butter oder einige Tropfen Olivenöl auf die heiße Platte. Der Geruch wird vorsichtig geprüft.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt	durch Entzündung / Brand	durch heißes / tiefkaltes Material

Beteiligte Gefahrstoffe:

Acrolein [Gefahr] GHS02 GHS05 GHS06 GHS09

EUH071: Wirkt ätzend auf die Atemwege. H225: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H300+330: Lebensgefahr bei Verschlucken und bei Einatmen. H311: Giftig bei Hautkontakt. H410: Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung.

GHS02 GHS05 GHS06 GHS09

andere Stoffe:
Butter, Olivenöl

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille **Brandschutz-maßnahmen** **Abzug**

_____ Schule _____ Lehrkraft _____ Unterschrift

Autor: Peter Slaby *Quelle: Häusler/ Rampf, 270 chemische Schulversuche (München 1976, ISBN 00627, S. 183 (1))* *erstellt am: 25.10.2014*
geändert am: 26.10.2014