

Vorgang: Mazeration: Auslaugen mit Öl oder verflüssigtem Fett

LV SV

Beschreibung: In einem Glasgefäß werden Rosenblütenblätter, Johanniskrautblüten o.ä. mit reichlich Speiseöl übergossen. Alternativ kann man mit warmem, gerade aufgeschmolzenem Fett arbeiten. Man lässt den Ansatz über mehrere Tage bei Zimmertemperatur ziehen und seiht ihn dann ab. Es entsteht ein Duftölprodukt oder ein beduftetes Fett, was mit Alkohol ausgewaschen wird.

Schadensrisiko:

durch Entzündung / Brand

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:

Speiseöl, Schmalz, Pflanzenfett, Rosenblüten, Johanniskraut o.ä.

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: nahezu risikofreier Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



**Brandschutz-
maßnahmen**

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