Gefährdungsbeurteilung **Süßes und Mehliges**

aufgerufen: 01.05.2025

Vorgang: Pyrolyse von Kohlenhydraten

LV SV

Beschreibung: Spatelportionen von Stärkepulver bzw. Mehl, von Rübenzucker und Traubenzucker werden in einzelnen Ansätzen auf einem Bleckdeckel von unten stark mit dem Gasbrenner erhitzt, so dass sie erst rauchen und dann brennen. Ein umgestülptes trockenes Becherglas wird dabei über den Blechdeckel gehalten. Man setzt danach den heißen Blechdeckel auf eine feuerfeste Unterlage und kann den schwarzen Rückstand mit dem Spatel aufnehmen.

Schadensrisiko:

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

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
Traubenzucker, Rübenzucker, Mehl, Stärke, Zuckerkohle

Substitutionsprüfung durchgeführt
Substitution nicht erforderlich: bei richtiger Handhabung Experiment mit beherrschbaren Risiken

Besondere Sicherheitshinweise:
Heißen Blechdeckel nur mit Tiegelzange handhaben!

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

Brandschutz-maßnahmen

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Schule _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Lehrkraft _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Unterschrift

Autor: Peter Slaby

Quelle: Schmidkunz, Chemische Freihandversuche II (Hallbergmoos 2011, ISBN 2797, S. 24.11)

erstellt am: 21.11.2014
geändert am: 22.12.2014