Gefährdungsbeurteilung Fettverdauung

aufgerufen: 16.09.2026

Vorgang: Enzymatische Spaltung der Fette durch Lipase

LV SV

Beschreibung: Man befüllt drei Reagenzgläser mit je 3 ml Speiseöl und füllt mit heißem Wasser bis zur Hälfte auf. Man verschließt mit Stopfen und schüttelt gut durch (Achtung! Luftausdehnung beachten!). Dann setzt man den drei Ansätzen jeweils einen Topfen Natronlauge und einen Tropfen Phenolphthalein-Lösung hinzu. Nun fügt man dem ersten Rggl. eine Spsp. Trockengalle, dem zweiten eine Spsp. Pankreon und dem dritten je eine Spsp. von beiden Stoffen zu. Die Ansätze werden in ein Glas mit ca. 40 °C heißem Wasser gestellt.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

durch heißes / tiefkaltes Material

Beteiligte Gefahrstoffe:

Natronlauge (verd. w=____% (2-5%)) [Gefahr] GHS05

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

Phenolphthalein-Lösung (w<=0,9%; Lsm.: Ethanol 90 %ig) [Gefahr] GHS02 GHS07

H319: Verursacht schwere Augenreizung. H225: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar.

GHS02 GHS05 GHS07

andere Stoffe:

Speiseöl, Pankreon (Apotheke), Ochsengalle

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

Schutz-handschuhe

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

Autor: Peter Slaby *Quelle: Schmidkunz, Chemische Freihandversuche II (Hallbergmoos 2011, ISBN 2797, S. 25.06)* *erstellt am: 23.11.2014*
geändert am: 23.11.2014