Gefährdungsbeurteilung Gefärbte Fette

aufgerufen: 01.05.2025

Vorgang: Selektive Farbstoffaufnahme durch Fette

LV SV

Beschreibung: Reagenzglasversuche: 1) Man unterschichtet eine kleine Portion Speiseöl mit der 5-fachen Menge Wasser, fügt einen Spsp. Sudan III hinzu und schüttelt.
2) Ein eben solches Wasser-Öl-Gemisch wird mit einer Spatelportion Paprikapulver versetzt und über der Brennerflamme vorsichtig erwärmt. 3) Zu einer Portion Milch gibt man etwas Sudan III und schüttelt durch.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
Speiseöl, Milch, Peperoncini-Öl-Auszug anstelle von Sudan III, Paprikapulver

Substitutionsprüfung durchgeführt
Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:
Verwendung von SUDAN III lt. RiSU Stoffliste 2017 in Schulen verboten!
Alternativ: mehrtägig eingelegte gehackte Peperoncinis in Öl als Färbemittel nutzen!

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

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

Autor: Peter Slaby
Quelle: Schmidkunz, Chemische Freihandversuche II (Hallbergmoos 2011, ISBN 2797, S. 25.09)
erstellt am: 23.11.2014
geändert am: 16.03.2018