Gefährdungsbeurteilung **Das erhitzte Protein**

aufgerufen: 30.04.2025

Vorgang: Qualitativer Stickstoffnachweis in Proteinen

LV SV

Beschreibung: Reagenzglasversuch: Man übergießt etwas gekochtes Hühnereiweiß mit einigen ml Natronlauge und erhitzt das Gemisch über der Brennerflamme. Ein Stück angefeuchtetes Indikatorpapier wird in die aufsteigenden Dämpfe an der Reagenzglasöffnung gehalten.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

durch heißes / tiefkaltes Material

Beteiligte Gefahrstoffe:

Ammoniak (freies Gas) [Gefahr] GHS04 GHS05 GHS06 GHS09

EUH071: Wirkt ätzend auf die Atemwege. H221: Entzündbares Gas. H331: Giftig bei Einatmen. H410: Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung. H280: Enthält Gas unter Druck. H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Natronlauge (verd. w= 10%) [Gefahr] GHS05

H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. H315: Verursacht Hautreizungen. H319: Verursacht schwere Augenreizung.

GHS04 GHS05 GHS06 GHS09

andere Stoffe:
gekochtes Hühnereiweiß o. Gelatine, Universalindikatorpapier

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

Schutz-handschuhe

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