Gefährdungsbeurteilung **Provitamin A**

aufgerufen: 01.05.2025

Vorgang: Extraktion von ß-Carotin aus Karotten

LV SV

Beschreibung: In einer Schale überschichtet man klein geschnittene Stückchen einer rohen Karotte mit Speiseöl. Die Masse wird intensiv umgerührt und durchmischt, anschließend für einige Stunden beiseite gestellt. Man trennt die ölige Lösung durch Dekantieren ab.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
rohe Karotte, Speiseöl

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

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