

Vorgang: Teststäbchen-Analytik bei Obst und Gemüse

LV SV

Beschreibung: Aus frischem Obst, Kartoffeln oder Gemüse wird durch Zerkleinern und Auspressen etwas Saft gewonnen. Man hält die Teststäbchen für 10 sec in den Presssaft und vergleicht die Farbe der Testzone mit der Farbskala auf der Packung.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:

Obst, Kartoffel, Gemüse, Vit-C-Teststäbchen

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

----- Schule ----- Lehrkraft ----- Unterschrift