

Vorgang: Nachweis von Sulfid in Lebensmitteln

LV SV

Beschreibung: Eine kleine Portion Weißwein wird im Becherglas mit einer Spatelportion Soda versetzt. Dann taucht man für 1-2 sec ein handelsübliches Sulfid-Teststäbchen hinein, streift es ab und vergleicht nach 30 sec mit der Farbskala auf der Packung.

In ähnlicher Weise kann man "geschwefelte" Lebensmittel (qualitativ) testen, indem man z.B. Trockenobst kleinschneidet und in etwas Wasser auslaugt.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

Natriumcarbonat-Decahydrat [Achtung] GHS07

H319: Verursacht schwere Augenreizung.



GHS07

andere Stoffe:

Weißwein, Trockenobst, Sulfid-Teststäbchen

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

**Schutzbrille**

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