Gefährdungsbeurteilung **Kartoffel-Konservierung**

aufgerufen: 30.04.2025

Vorgang: Modellversuch zur Lebensmittelkonservierung

LV SV

Beschreibung: Man schneidet vier etwa gleich große Scheiben von einer Kartoffel, legt sie auf einen Teller und behandelt sie mit folgenden Stoffen: Eine Scheibe wird mit Ascorbinsäure eingerieben, die zweite mit Essigsäure bestrichen, die dritte mit Natriumsulfit eingerieben, die vierte dient als Vergleich. Wirkungsunterschiede lassen sich schon nach 10 min wahrnehmen. Man beobachtet aber über mehrere Stunden bzw. nach einem Tag.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
Kartoffel, Vitamin C, Essigsäure (ca. 5%ig), Natriumsulfit

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

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