Gefährdungsbeurteilung Saure Äpfel

aufgerufen: 07.10.2026

Vorgang: Bestimmung des Reifezustands von Äpfeln

LV SV

Beschreibung: In Äpfel der gleichen Sorte aber unterschiedlichen Reifegrads macht man einen kleinen Schnitt mit dem Messer. In den Schnitt schiebt man pH-Indikatorpapier oder ein pH-Teststäbchen.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
pH-Indiaktorpapier oder -Stäbchen

Substitutionsprüfung durchgeführt
Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

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

Autor: Peter Slaby *Quelle: Schmidkunz, Chemische Freihandversuche II (Hallbergmoos 2011, ISBN 2797, S. 30.16)* *erstellt am: 27.11.2014*
geändert am: 27.11.2014