Gefährdungsbeurteilung RUNGE-Bilder mit Lebensmittelfarben

Vorgang: Effektvolle Farbanordnung auf Chromatographiepapier

LV SV

aufgerufen: 01.05.2025

Beschreibung: Eine 10%ige wässrige Lösung von Ammoniumhydrogenphosphat und eine 3%ige Lsg. von gelbem Blutlaugensalz werden als Entwicklerlösungen sowie eine Kochsalzlösung (1 Spsp. auf 10 ml Wasser) bereit gestellt. Vier Tropffläschchen mit den Lebensmittelfarben (blau E124, rot E122, gelb E102 und grün E142) werden im Zusammenspiel mit den Entwicklerflüssigkeiten in unterschiedlichen Abfolgen (Rezepturen) auf die Chromatographie-Papierbögen aufgetragen.

_							
Sc	ha	~	nc		CI	70	
o.	110		-117	SI I.	311	ΛU	, .

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:

Ammoniumdihydrogenphosphat, Kaliumhexacyanoferrat(II)-Trihydrat, div. Lebensmittelfarben, Kochsalz

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



;	Schule	 Lehrkraft	 Unterschrift

Autor: Peter Slaby

Quelle: Roesky/ Moeckel, Chemische Kabinettstücke (Weinheim 1994, S. 1, (1))

erstellt am: 28.11.2014 geändert am: 02.02.2016