

Vorgang: Amine aus Fisch freisetzen und nachweisen

LV SV

Beschreibung: Ein Stückchen roher Fisch wird in einem geeigneten Gefäß in der Mikrowelle erhitzt. Man lässt abkühlen und testet sowohl den Luftraum über dem Fisch auch als das Kondenswasser am Gefäßdeckel mit pH-Papier. Man vergleicht den Geruch der Probe unbehandelt und nach Zugabe von Zitronensaft oder Citronensäure.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

Citronensäure-Monohydrat [Achtung] GHS07

H319: Verursacht schwere Augenreizung. H335: Kann die Atemwege reizen.



GHS07

andere Stoffe:

Tiefkühl-Fisch, Zitronensaft

Substitutionsprüfung durchgeführt

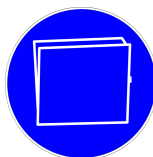
Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille



Lüftungs-
maßnahmen

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift