

Vorgang: Stoffidentifizierung mit Lösen, Erhitzen und pH-Messung

LV SV

Beschreibung: Proben von Mehl, Zucker, Kochsalz, Soda, Backpulver und Citronensäure in gepulverter Form sollen durch experimentelle Befunde identifiziert werden. Kleine Spatelportionen werden jeweils in Wasser gegeben, die Löslichkeit wird beurteilt. Mit pH-Messstäbchen wird der Charakter der Lösung ermittelt: sauer, neutral, alkalisch. Kleine Portionen der Proben werden im Rggl. über der Brennerflamme erhitzt, das Verhalten wird verglichen.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

durch heißes Material

Beteiligte Gefahrstoffe:

Citronensäure-Monohydrat [Achtung] GHS07 H319

Verursacht schwere Augenreizung.

Natriumcarbonat-Decahydrat [Achtung] GHS07 H319

Verursacht schwere Augenreizung.



GHS07

andere Stoffe:

Mehl, Zucker, Kochsalz, Backpulver

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

**Schutzbrille****Schutz-
handschuhe**

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift