

Vorgang: Gewinnung von Düften und Aromen aus Pflanzenmaterial

LV SV

Beschreibung: In einer Reibeschale werden mit etwas gereinigtem Seesand Kräuter und Gewürze aus der Küche fein verrieben. Man gibt wenige ml Ethanol hinzu und reibt das Material noch einmal durch. Anschließend wird filtriert. Als Produkte enthält man diverse Tinkturen von natürlichen Duft- und Aromastoffen.

Schadensrisiko:

durch Entzündung / Brand

Beteiligte Gefahrstoffe:

Ethanol, vergällt, 95..99%ig (enth. D-Panthenol und Diethylphthalat) [Gefahr] GHS02 H225 H319

Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. Verursacht schwere Augenreizung.



GHS02

andere Stoffe:

Küchenkräuter und Gewürze: Zimt, Nelken, Macis, Kardamom, Koriander, Kümmel, Wacholderbeeren, Piment, Thymian, Majoran, Rosmarin o.ä.

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille



Brandschutz-
maßnahmen

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift