

Vorgang: Schimmelvehinderung bei Weißbrot

LV SV

Beschreibung: Gemäß Anleitung schneidet man dünne Weißbrotscheiben, durchfeuchtet sie stark mit Wasser, legt sie in Petrischalen und lässt sie 24h an der Luft inkubieren. Anschließend verteilt man auf den Scheiben wie beschrieben die Substanzen für die Konservierungsprobe. Nur die erste Scheibe lässt man weiter offen an der Luft trocknen, die zweite wird feucht gehalten und wie die übrigen mit einem Deckel verschlossen. Man beurteilt die Ansätze nach 5-7 Tagen.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

Benzooesäure [Achtung] GHS05 GHS08

H315: Verursacht Hautreizungen. H318: Verursacht schwere Augenschäden. H372: Schädigt die Organe bei längerer oder wiederholter Exposition.

Ethanol (Brennspiritus) (mit 2-Butanon u.a. vergällt) [Gefahr] GHS02 GHS07

H225: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. H319: Verursacht schwere Augenreizung.

Milchsäure (ca. 90 %ig) [Gefahr] GHS05

H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.



GHS02



GHS05



GHS07



GHS08

andere Stoffe:

Speiseessig, Haushaltszucker, Kochsalz

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Entsorgung des Schimmel tragenden Materials gemäß Beschreibung!

Maßnahmen / Gebote:

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

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift