

Vorgang: Titration mit Natronlauge bei Säften von Zitrone, Orange und Blutorange

LV SV

Beschreibung: Als Indikator verwende man frisch bereiteten Rotkohlsaft. Man titriert bis zum Farbumschlag nach grün. (Bei der Blutorange ist kein Indikatorzusatz nötig, ihr roter Farbstoff wirkt als solcher; man titriert bis zum Farbumschlag nach gelb.)

Die Bürette wird mit 1M Natronlauge befüllt. Man titriert eine abgemessene Portion des jeweiligen Saftes wie oben beschrieben.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:

Citrusfruchtsäfte, frisch gepresst, Rotkohlsaft

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille



Schutz-
handschuhe

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift