Laborversuche "Chemie in unserer Küche"

Unverbindliche Artikelinformationen aus www.schuchardt-lehrmittel.de vom 20.04.2025/DE5
Bestellnummer: 71093104

zum Artikel im Webshop

368,00 € zzgl. MwSt.

Laborversuche: Lassen Sie Ihre Schüler die Küche neu entdecken - Versuche rund ums Thema Lebensmittelchemie und Novel Food. Viele wissenschaftliche Techniken lassen sich durchaus mit herkömmlichen Küchenmaterialien durchführen. Lassen Sie Ihre Schüler beispielsweise eine Dünnschichtchromatographie mit Lebensmittelfarben durchführen; nutzen Sie chemische Tests um Inhaltsstoffe unbekannter Herkunft zu identifizieren; bestimmen Sie die Enzymstärke von Proteinasen. Mittels Titration kann der Vitamin C Gehalt quantifiziert werden und anschließend mit Orangensaft oder Soda verglichen werden und nicht zuletzt können Unterschiede und Ähnlichkeiten zwischen verschiedenen Reinigungsmitteln chemisch bestimmt werden.

Packungsgröße:
Ausreichend für 15 Experimente in Schülergruppen à 2-3 Schülern.

Lieferumfang:
1 x 0,5 ml Lebensmittelfarbe rot, blau, grün und gelb, 1 x 25 g Backpulver, 1 x 25 g Natron, 1 x 25 g Stärke, 1 x 25 g "unbekannte Probe", 1 x 30 ml Essigsäure 30%, 1 x 30 ml Iod-Lösung, 1 x 5 g Papain, 1 x 15 g Gelatine, 1 Kapsel Acetylsalicylsäure, 3 x 30 ml Iod-Kalium-Iodid-Lösung, 1 x 30 ml Stärkeindikator, 1 x 100 ml Handwaschmittel 5%, 1 x 100 ml Waschmittel, 1 x 100 ml Flüssigseife 5%, 1 x 30 ml Kalziumchlorid-Lösung 5%, 50 Universalindikatorstreifen, 15 Tropfpipetten, 90 Pappbecher, 75 Test-Tubes (PS), 15 Tüpfelplatten, 4 Kapillarröhrchen, 15 Chromatografie-Platten, 1 Packung Zahnstocher.

DR. G. SCHUCHARDT
Institut für wissenschaftliche Lehrmittel
Groner Landstr. 27 · 37081 Göttingen
T 0551-79 49 19 · F 0551-790 62 00
info@schuchardt-lehrmittel.de
www.schuchardt-lehrmittel.de