

Name:

Datum:

Versuch: Fett in Lebensmitteln Fettfleckprobe

Geräte

Pipetten, Messer, Spatel, Filterpapier

Materialien

Tropffläschchen mit Speiseöl, Tropffläschchen mit Wasser, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Kartoffeln, Apfel, Wurst, etc.

Einführung

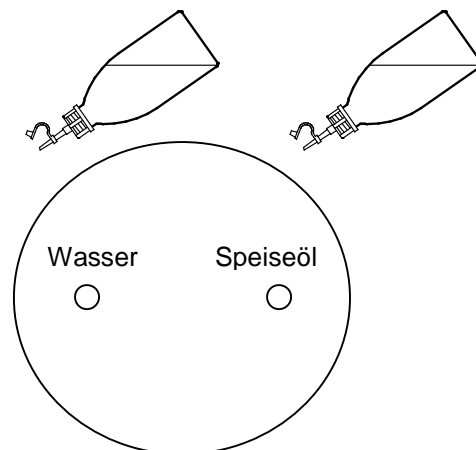
Fettflecke – wer kennt sie nicht. Jedem ist es bestimmt schon passiert: mit fettigen Fingern Papier angefasst und schon sind sie da, die Fettflecke. Diesen Effekt kannst du aber auch als Nachweis von Fetten und Ölen und sogar von versteckten Fetten nutzen, wie der nachfolgende Versuch zeigt.

Durchführung

Damit du weißt, wie dieser Nachweis aussieht, führe zunächst eine Vergleichsprobe durch.

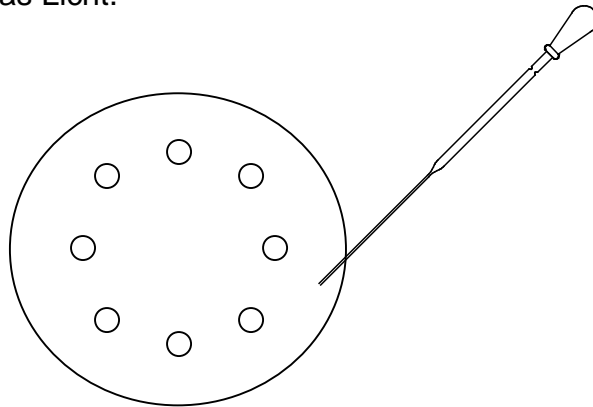
1. Vergleichsprobe: Nachweis von Fett

- Tropfe auf ein Filterpapier 1 Tropfen Wasser und 1 Tropfen Öl und mache dir mit dem Bleistift Markierungen, damit du weißt, wo du Öl und wo du Wasser hingetropt hast
- Halte das Papier sofort nach dem Auftupfen und dann noch mal nach 10 Minuten gegen das Licht.



2. Nachweis von Fett in verschiedenen Lebensmitteln

- Tropfe mit einer Pipette auf ein Filterpapier nebeneinander die flüssigen Lebensmittel.
- Die festen Lebensmittel musst du aufschneiden und dann aufs Filterpapier drücken.
- Mache Dir mit einem Bleistift Markierungen, damit du weißt wo du welches Lebensmittel hingetupft hast.
- Halte das Papier sofort nach dem Auftupfen und dann noch mal nach 10 Minuten gegen das Licht.



Beobachte was geschieht!

Beobachtung

Probe	Beobachtung sofort	Beobachtung nach 10 Minuten

Welche Lebensmittel enthalten Fette und Öle?
