

Versuch: Vitamine in Lebensmitteln: Vitamin C

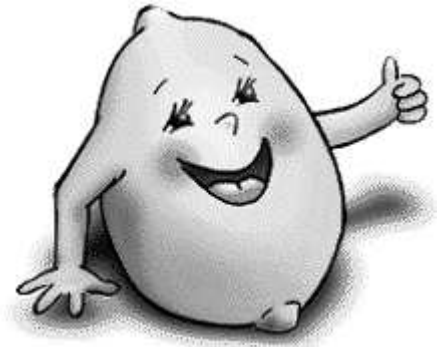
Was in der Zitrone steckt!

Geräte

1 Reibe, 1 Zitronenpresse, Petrischalen, 1 Messer,
1 Plastik-Pasteurpipetten

Materialien

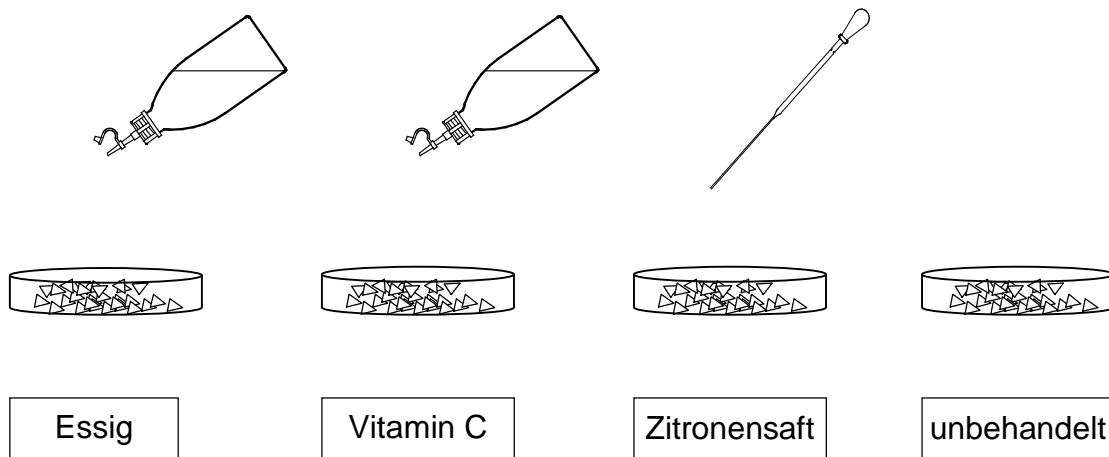
Apfel, Zitrone, Vitamin C-Lösung im Tropffläschchen,
Essig im Tropffläschchen



Einführung

Es ist dir sicherlich bekannt, dass 1 Glas heiße Zitrone bei Erkältungen gut tut. In Zitrusfrüchten steckt viel Vitamin C, aber auch in anderen Obst- und Gemüsesorten ist davon viel enthalten. Was macht Vitamin C in unserem Körper, warum ist es so wichtig für uns? Im nachfolgenden Versuch wollen wir versuchen, dieser Frage etwas näher auf den Grund zu gehen.

Durchführung



- Ein Stück Apfel wird mit der Reibe grob zerrieben. Gib in 4 Petrischalen jeweils 1-2 Teelöffel der Apfelraspeln.
- Du musst dir merken, welche Lösung du auf welche Petrischale getropft hast. Make dir am besten kleine Zettel, die du hinter die Schalen legst.
- Beträufele die Apfelraspeln der 1. Petrischale mit etwas Essig.
- Beträufele die Apfelraspeln der 2. Petrischale mit etwas Vitamin C-Lösung.
- Beträufele die Apfelraspeln der 3. Petrischale mit etwas Zitronensaft.
- Die Apfelraspeln der 4. Petrischale wird nicht behandelt.
- Beobachte was geschieht! Beschreibe genau, was du siehst!

Beobachtung

Probe	Beobachtung
Apfelraspeln mit Essig	
Apfelraspeln mit Vitamin C-Lösung	
Apfelraspeln mit Zitronensaft	
Apfelraspeln unbehandelt	

An welchem Inhaltsstoff der Zitrone liegt es, dass der Apfel nicht so schnell braun wird?
