




Aufgabe:

Untersuche Lebensmittel(LM) auf Verhalten bzw. ihre Reaktionen. Teile die erhaltenen Proben sinnvoll auf und führe die Untersuchungen mit möglichst wenig Materialaufwand durch. Achtung, es wird mit Säuren gearbeitet!

Kohlenhydrate:

Untersuche je ein Stück Apfel auf den Glucosegehalt und ein wenig Toastbrot auf den Stärkegehalt!

	Glucosenachweis am Apfel	Stärkenachweis am Toastbrot
Nachweismittel		
Durchführung		
Effekt bei Vorhandensein		

Eiweiße:

Untersuche die gegebenen eiweißhaltigen LM auf ihre Reaktionen!

Durchführung:

- Erhitze eine kleine Probe(1) in einem geeigneten Reagenzglas
- Versetze einen Teil der Probe mit Alkohol(2), einen anderen Teil mit Essig(3)
- Versetze einen Probesteil(4) mit konzentrierter Salpetersäure
XANTHOPROTEINREAKTION.
- Notiere jeweils Deine Beobachtungen!



Beobachtung:

Lebensmittel	Verhalten in der Hitze	Verhalten gegenüber Alkohol	Verhalten gegenüber Essigsäure (25%)	XANTHO- PROTEINREAKTION

Fasse das Verhalten der Eiweiße gegenüber den untersuchten Stoffen in einigen Aussagen zusammen!

Fette /Öle:

Untersuche die gegebenen fetthaltigen LM mit der Fettleckprobe!

Fettleckprobe: Eventuell ist die Probe entsprechend vorzubereiten ... Wachs stört diesen Test!	Streiche die Probe auf saugfähiges Papier und teste nach Trocknung auf Vorhandensein eines transparenten Flecks!	Schmalz	Sahne	Walnuss
		Effekt:	Effekt:	Effekt:

Die Probe mit Brom auf ungesättigte Bestandteile im Fett wird nur im Praktikum durchgeführt !