


Entsprechend den „Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht“ (RiSU) vom 26.02.2016 ist für jedes im Unterricht durchgeführte Experiment eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen.

Experiment	Versteckte Fette ...
<b>Vorbemerkung</b>	Nüsse, Kerne und Ölsaaten besitzen einen hohen Fettgehalt, z.B. Mandeln (55%), Erdnüsse (48%), Walnüsse (63%), Sonnenblumenkerne (49%), Blaumohn (42%)
<b>Chemikalien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandeln (Splitter), Erdnüsse, Walnüsse</li> <li>• Benzin (Vergleich)</li> </ul>
<b>Geräte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mörser (feuerfeste Unterlage)</li> <li>• Filterpapier</li> <li>• z.B. Rouladennadel (Draht, Tiegelzange)</li> <li>• Brenner</li> </ul>
<b>Durchführung</b>	<p><b>Fettfleckprobe:</b> Die Probe wird im mit Filterpapier ausgelegten Mörser zerdrückt.</p> <p><b>Brennprobe:</b> Die Materialien werden in der Brennerflamme gezündet und über einer feuerfesten Unterlage verbrannt.</p>
<b>Beobachtungen</b>	<p>Fette hinterlassen bleibende Fettflecke. Benzinflecke verblassen schnell. Fette brennen mit rußender Flamme und erlöschen, wenn nur noch Asche vorhanden ist.</p> 
<b>Erklärungen</b>	<p>Fette hinterlassen zwischen Cellulosefasern einen Fettfilm, der aufgrund einer geringen Lichtstreuung durchscheinend wirkt. Fette sind gute Brennstoffe und lassen sich leicht entzünden.</p>