

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