



Analysenmethoden

Sind Unterschiede zwischen herkömmlichen Süssgetränken und ihren light-Pendants feststellbar? Aufgepasst, unsere Geschmackssinne können uns täuschen! Als Alternative bieten sich chemische Analysen an. Methoden, welche auch im Prozess der Medikamentenherstellung angewendet werden können.

Fragen wie «Warum leitet ein Mineralwasser den elektrischen Strom besser als ein anderes?» oder «Wie sauer sind Zitronenlimonaden wirklich?» wird in diesem spannenden Kurs ebenfalls nachgegangen. Mit verschiedenen Analysenmethoden werden Zucker, Salze und Säuren nachgewiesen. Die kennengelernten Verfahren werden am Schluss gebraucht, um in Form eines Rätsels diverse farblose Getränke aufgrund ihrer chemischen Eigenschaften zu identifizieren.

Schlüsselbegriffe

- Analyse
- Süsstoffe
- Säuren
- Salze

Methoden

- pH-Wert
- Leitfähigkeitsmessung
- Zuckernachweis nach Fehling

Dauer

Dieser Kurs dauert ca. 3 Stunden und richtet sich an interessierte Sek I-Klassen.

Anforderung: einfach

[Anmeldung unter novartis.ch/schullabor](https://www.novartis.ch/schullabor)