

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
- Salze
- Säuren
- Süsstoffe

Methoden:

- pH-Wert
- Leitfähigkeitsmessung
- Zuckernachweis nach Fehling

Dauer:

Dieser Kurs dauert ca. 3 Stunden und 15 Minuten und richtet sich an interessierte SEK I Klassen.

Anforderung: einfach

Anmeldung unter: [Novartis SchoolLab](#) | [Novartis Schweiz](#)
