



Workshop – Pflanzliche Farb- und Fluoreszenzstoffe

Wissenschafts/- Unternehmenspartner

MCI Management Center Innsbruck (MCI), Department für Biotechnologie

Weblink:

<https://www.mci.edu/de/>

Beschreibung der Aktivität:

Wir extrahieren verschiedene Pflanzenfarbstoffe aus grüner und gelber Paprika. In einem zweiten Schritt trennen wir die Farbstoffe mittels Dünnschichtchromatographie, einem einfachen physikalisch-chemischen Trennverfahren auf. Asculin kommt in der Rinde und Samen der Rosskastanie vor und fluoresziert unter ultraviolettem Licht in der Farbe blau. Wir beobachten diesen Effekt unter UV-Licht und erfahren mehr zur Anwendung von Asculin in der Heilkunde und Mikrobiologie. Zuletzt bestimmen wir das Absorptionsspektrum von Chinin in Tonic Water.

Erwünschte Vorkenntnisse:

biologische Grundkenntnisse zum Aufbau von pflanzlichen und tierischen Zellen, Sicherheitsschulung für Arbeiten im Labor

Dauer der Veranstaltung:

3 h

Veranstaltungsort:

MCI, Department für Biotechnologie
Maximilianstraße 2, 6020 Innsbruck

Maximale TN-Zahl:

16

Für welche Altersgruppe ist die Veranstaltung geeignet:

Ab 14 Jahren