



Workshop

Wir trennen und analysieren Pflanzenfarbstoffe durch Chromatografie

Wissenschafts/- Unternehmenspartner
Verein klasse!forschung

Weblink:
www.klasse-forschung.at

Beschreibung der Aktivität:

Welche Farbstoffe sind im Spinat enthalten?

Im Labor trennen wir diese Inhaltsstoffe mittels Säulenchromatografie auf und überprüfen den Reinheitsgrad unserer gewonnenen Fraktionen mittels Dünnschichtchromatografie.

Für die besonders Interessierten gibt es die Möglichkeit den Gehalt von Koffein in Kaffee, Tee oder Energy Drinks mittels HPLC (Hochleistungsflüssigkeitschromatographie), einem hochtechnischen Analysegerät, zu bestimmen.

Erste Erfahrungen in einem analytischen Labor können gesammelt werden und Einblick in die Analytik von Lebensmitteln wird gegeben.

Erwünschte Vorkenntnisse:

Grundkenntnisse der Chemie

Dauer der Veranstaltung:

3h

Veranstaltungsort

klasse!forschung Schülerlabor
AGES-Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck

Maximale TN-Zahl:

12

Für welche Altersgruppe ist die Veranstaltung geeignet:

Ab 14 Jahren

Infos für die Lehrpersonen

Vorherige Absprache bezüglich der Inhalte und der Vorkenntnisse der SchülerInnen erwünscht