

Analysenmethoden und Nahrungsmittelunverträglichkeiten



In diesem Workshop steht die praktische Tätigkeit im Labor im Vordergrund. Die Schülerinnen und Schüler mit dem Thema Milch und deren Inhaltsstoffe beschäftigen. Im Labor werden sie zuerst die Milchproteine aus der Milch isolieren und in einem weiteren Experiment spektrophotometrisch die Proteinmenge bestimmen. Dieser Wert kann dann mit der Angabe auf der Milchverpackung pro 100 ml verglichen werden. In einem dritten Experiment wird die Glucosemenge in der Milch ermittelt.

Was sind eigentlich Proteine und was ist ihre Funktion? Die Schülerinnen und Schüler erfahren auch etwas über den Milchzucker Lactose, und weshalb gewisse Menschen beim Verzehr von Milchprodukten Bauchschmerzen bekommen.

Methoden im Labor:

- Berechnung der Proteinkonzentration anhand einer Standardkurve
- Glucose-Teststreifen
- Proteinnachweis mittels Bradford
- Spektrophotometrie

Gut zu wissen:

- Enzyme
- Proteine
- Milchzucker

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

Anforderung: Anspruchsvoll

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