

Analysenmethoden



In diesem Workshop steht die praktische Tätigkeit im Labor im Vordergrund. Sind Unterschiede zwischen herkömmlichen Süssgetränken und ihren Zero-Pendants feststellbar? Warum schmecken verschiedene Mineralwässer unterschiedlich? 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 Säure nachgewiesen. Die kennengelernten Verfahren werden am Schluss gebraucht, um in Form eines Rätsels diverse farblose Getränke aufgrund ihrer chemischen Eigenschaften zu identifizieren.

Methoden im Labor:

- 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](#)
