

Station E: pH-Werte von Backtriebmitteln

Im folgenden Versuch sollen die pH-Werte von Backtriebmitteln ermittelt werden. Dazu werden entsprechende Lösungen der Stoffe mit dem vor dem Versuch geeichten pH-Meter ermittelt. Die Versuchsergebnisse dienen der Erklärung der Beobachtung aus den anderen Versuchen.

Geräte: 100-ml-Bechergläser, 250-ml-Becherglas, Spritzflasche mit dest. Wasser, pH-Meter

Chemikalien: Malventee-Teebeutel, Backpulver, Pottasche, Hirschhornsalz, Natron, Soda

Aufbau: Ein Malventee-Teebeutel wird in einem Becherglas in 50 ml dest. Wasser kalt aufgegossen. In den anderen Bechergläsern wird jeweils eine Spatelspitze der o.g. Chemikalien zur Lösung gebracht.

Durchführung: Zuerst wird der pH-Meter nach der vorliegenden Anleitung geeicht. Danach werden vorsichtig die pH-Werte der sechs verschiedenen Lösung gemessen und notiert. Zusätzlich werden die Farben und andere visuelle Beobachtungen aufgeschrieben (z.B. Trübungen, Gasblasenbildung o.ä.)

Beobachtungen:

	Malventee-Aufgusses	Backpulver	Pottasche	Hirschhornsalz	Natron	Soda
pH-Werte der Lösungen						
Visuelle Eindrücke						

Arbeitsaufträge:

1. Notiere sorgfältig deine Beobachtungen zu diesem Versuch, sowohl optische/visuelle als auch olfaktorische Beobachtungen.
2. Erkläre deine Beobachtungen mit Hilfe der entsprechenden Informationen aus den anderen Stationen!

Erklärung:
