

### **1. Fettnachweis**

Material:

- Wasser
- Butterbrotpapier
- Butter
- Öl
- Nüsse
- Vollmilch
- Sahne

1. Feuchte das Butterbrotpapier etwas mit Wasser an.
2. Streiche danach etwas von den Lebensmitteln auf jeweils einen Abschnitt des Butterbrotpapiers.
3. Halte das Papier gegen das Licht und schreibe deine Beobachtungen auf.

### **2. Eiweißnachweis**

Material:

- Reagenzglas im Gestell
- Pipette
- Zitronensaft
- Eiweiß-Teststäbchen
- Eiklar
- Vollmilch
- Sahne
- Obstsaft

Eiweiße würden gerinnen, wenn man Zitronensaft hinzufügt. Um dies für das Eiklar, die Vollmilch, die Sahne und den Obstsaft zu testen befolge die folgenden Anweisungen.

1. Gib jeweils ein Nahrungsmittel in ein Reagenzglas.
2. Tropfe in jedes Reagenzglas mit Hilfe der Pipette 5 Tropfen Zitronensaft hinzu.
3. Schreibe deine Beobachtungen auf..
4. Überprüfe anschließend mit den Eiweiß-Teststäbchen noch einmal nach, welche der Nahrungsmittel Eiweiße enthalten. Tauche dazu jeweils ein Teststäbchen in jede Flüssigkeit und vergleiche die Farbveränderung mit der Farbskala auf der Packung.
5. Verschriftliche deine Beobachtungen stichpunktartig.