



Info zur Sicherheit:

Ein Chemiker prüft einen unbekanntes Stoff nie durch eine Geschmacksprobe, denn viele Stoffe sind giftig oder gesundheitsschädlich.

Im Chemieunterricht darf ein Stoff nur ausnahmsweise probiert werden, und nur wenn die Lehrkraft es ausdrücklich erlaubt!

Geschmacksproben sind nur bei der Untersuchung von Lebensmitteln möglich. Diese müssen besonders sauber gehandhabt werden und dürfen auf keinen Fall mit anderen Chemikalien oder Laborgerätschaften in Berührung kommen.

Materialien:

Zahnstocher, Schälchen mit Wasser;

verschiedene Lebensmittel:

Mehl, Zucker, Traubenzucker, Kochsalz, Zitronensäure, Ascorbinsäure (Vitamin C), Brausepulver.

Durchführung:

Schließt die Augen und haltet euch die Nase zu. Probiert mit einem feuchten Zahnstocher geringe Mengen der Lebensmittel und versucht, diese zu erkennen.

Aufgaben:

- a) Könnt ihr alle Stoffe am Geschmack unterscheiden?
- b) Könnte man sie am Aussehen unterscheiden?
- c) Versucht, eine Beschreibung des jeweiligen Geschmacks zu formulieren, ohne die Wörter süß, sauer oder einen Vergleich wie „nach Meerwasser“ zu benutzen.