



Mitmachexperiment Herstellung von Emulsionen



Für das Experiment benötigst du:



Wasser



Speiseöl
z.B. Rapsöl



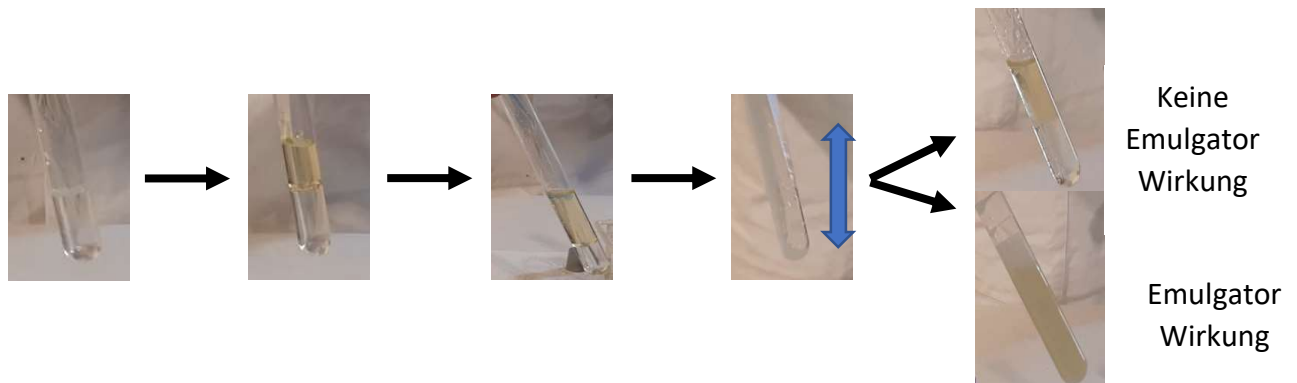
Emulgator
z.B. Spülmittel





















leeres verschließbares Glas
z.B. Marmeladenglas

Durchführung:

1. Befülle das Glas etwa 1-2 cm hoch mit Wasser
2. Gebe die gleiche Menge Öl dazu
3. Gebe als Letztes eine kleine Menge unserer Probe, des Emulgators, dazu
4. Nun verschließe das Glas und schüttele **kräftig**. Dann warte 1 bis 2 min.
5. Wenn sich beide Phasen vermischt haben und eine gleichmäßige Lösung vorliegt, hat die Probe Emulgator-Eigenschaften.



Teste welche haushaltsüblichen Substanzen eine Emulgator Wirkung haben!

Probe	Beobachtung	Emulgator Wirkung	
Spülmittel			
Eigelb			
Eiweiß			
Senf			
Hautcreme			
Banane			
Ketchup			
Honig			
Waschmittel			
Mayonnaise		