

Riboflavin aus Puddingpulver

Wie kann man Farbstoffe aus Puddingpulver gewinnen? Puddingpulver besteht vor allem aus Stärke, Zucker und Farbstoffen. Die in Pudding enthaltenen Farbstoffe sind wasserlöslich und können daher durch Lösen und Filtrieren von der Stärke getrennt werden.

Das wird benötigt:

- Puddingpulver
- Becherglas
- Erlenmeyerkolben
- Trichter und Filterpapier
- UV-Lampe oder Geldscheinprüfer

Durchführung:

- Löse etwas Puddingpulver in Wasser.
- Filtriere die entstandene Suspension durch einen Papierfilter.
- Beobachte die Farbe des Filtrats und sieh nach, was im Filter zurückbleibt!
- Halte nun dein Filtrat unter eine UV-Lampe oder einen Geldscheinprüfer.
Wenn Riboflavin als gelber Farbstoff für das Puddingpulver verwendet wurde, leuchtet die Lösung im UV-Licht!

Riboflavin ist Vitamin B₂ und ist ein natürlicher gelber Farbstoff. Riboflavin kommt in den Blüten von vielen Blumen vor. Das Leuchten dieses Farbstoffes zieht Insekten an! Heute wird Riboflavin zum Färben von vielen Lebensmitteln verwendet. Riboflavin ist mit der Nummer E 101 gekennzeichnet.