

Untersuchung von Emulsionen

Das wird benötigt:

- Arbeitsunterlage
- Plastiklöffel
- Lebensmittelfarbe (Eierfarbe)
- unterschiedliche Proben (Butter, Halbfettbutter, Margarine, Diätmargarine...)

Durchführung:

- Trage auf die Arbeitsunterlage kleine Mengen der Proben auf.
- Streue ein paar Körnchen Lebensmittelfarbe über die Proben und verrühre sie mit dem Plastiklöffel.
- Reinige nach jeder Probe den Löffel, damit die Proben nicht verunreinigt werden!
- Beobachte genau, was passiert!

Was ist passiert?

Die verwendete Lebensmittelfarbe löst sich gerne in Wasser, jedoch nicht in Fett!

Da reine Butter kein Wasser enthält, kann man auch die Lebensmittelfarbe nicht darin verrühren. Bei Halbfettbutter handelt es sich um eine Emulsion von Fett in Wasser, daher löst sich der Farbstoff darin und die Probe verfärbt sich!