

## **Alkohol in Lebensmittel**

# Halb-quantitative Alkohol -Analysen "Alkoholreduzierte Biere"





Prinzip

Aufbau und Vorbereitung



- Die Bierflaschen öffnen und ein wenig Bier abschütten
- Die Flaschen mit den Siliconkappen verschließen.

### Vorbereitung am Computer

Analog K04 | Achtung Gassensor auswählen"

## Durchführung

- Von jeder der Proben durch die Kappe aus dem Gasraum über der Flüssigkeit mit der Spritze 0,1 mL entnehmen.
- Die Aufnahme des Chromatogramms starten und bei 10 s injizieren.

#### Achtung

- Bei der Flasche mit dem reinen Alkohol ohne Kappe arbeiten.
- Die Probe (0,1 mL) einfach oberhalb der Flüssigkeit auf die Spritze ziehen.
- Spritze vollständig entleeren und dann auf 0,5 mL Luft aufziehen.
- Diesen Vorgang 3-5-mal wiederholen.
- Erst dann ca. 0,1 mL injizieren.

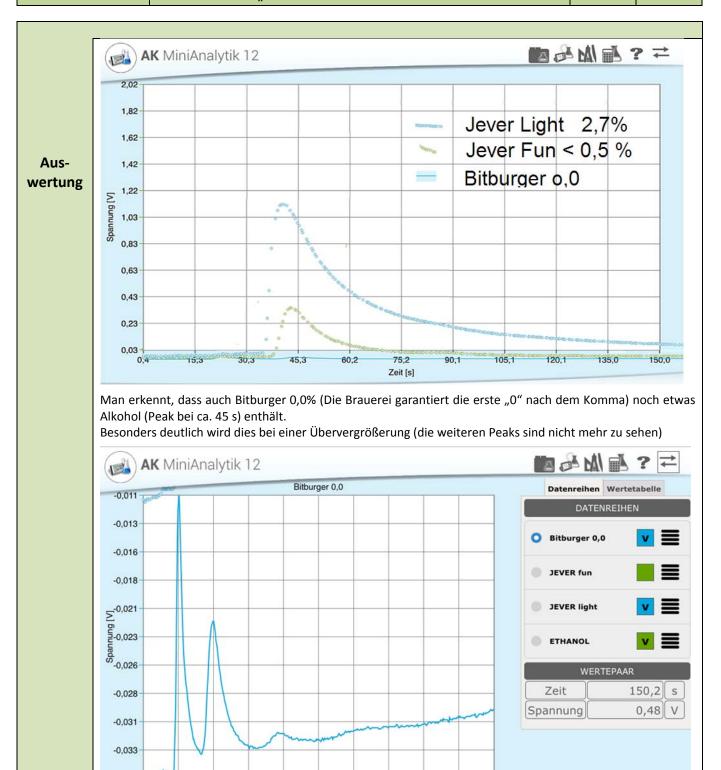


### **Alkohol in Lebensmittel**





# Halb-quantitative Alkohol –Analysen "Alkoholreduzierte Biere"





Beachten: Entsorgung Ausguss

157,7

180,2

112,8

Literatur Eigene Experimente

-0.036

0,4

22,8

45,3

67,8