

Verfolgung der Veresterung bei selbst hergestelltem Apfelessig





Prinzip

Man stellt aus Essig-Essenz und Apfelsaft Apfelessig her und untersucht den Gasraum über längere Zeit auf seine Inhaltsstoffe.

Parallel dazu wird ein zweiter "Apfelessig" hergestellt, aber 0,5 mL Schwefelsäure zugegeben. Diese Probe wird zusätzlich auf einer Heizung etwas erwärmt.





Benötigte Geräte

- ☐ 2 Flaschen, 250 mL mit präpariertem Deckel
- ☐ Siliconplättchen d= 20 mm
- ☐ Messzylinder, 100 ml
- ☐ Messpipette, 2 mL
- ☐ Pipettierhilfe
- ☐ Uhr für Zeitnahme

☐ Modularer GC im Koffer mit TGS Gassensor!

- ☐ Säule 2: Chromosorb OV101 0,4 m, gelber Kabelbinder
- □ All-Chem-MisstTH
- □ x Insulinspritzen, 0,5 mL (50 Einheiten)

Verwendete Chemikalien

Essig-Essenz (25%) (keine Kennzeichnung!) aber nach Roth:



Apfelsaft

Weingeist 🍄



Vorbereitung des Versuchs

- 1. "Normale Reaktion"
 - 50 mL Essigessenz und 200 ml Wasser in die vorbereitete Flasche füllen
 - Dazu 2,5 mL Weingeist geben
- 2. "Schwefelsäurekatalysierte Reaktion
 - 50 mL Essigessenz und 200 ml Wasser in die vorbereitete Flasche füllen
 - Dazu 2,5 mL Weingeist geben
 - Dazu noch 0,5 mL H2SO4 geben

Vorbereitung am Computer

Analog K04 | Achtung Gassensor auswählen"

Probennahme

- Durch den präparierten Deckel 0,5 mL Gas (50 Einheiten) in die Spritze aufziehen
- Direkt in den Gaschromatographen injizieren



Verfolgung der Veresterung bei selbst hergestelltem Apfelessig







