

Alkohol in Lebensmittel Halb-quantitative Alkohol -Analysen "Alkoholreduzierte Biere"





Prinzip

Durch Vergleich lassen sich die Alkoholgehalte in alkoholreduzierten Bieren "halbquantitativ" abschätzen.







Aufbau und Vorbereitung

Benötigte Geräte

- ☐ AK LowCost-GC Dual Modul mit TGS Gassensor
- ☐ Säule 2: Chromosorb OV 101 5%, ☐ Insulinspritze, 50 /0,5 mL 0,4 m, gelber Kabelbinder
- Teacher's Helper/Netzteil
- **USB-Kabel**
- ☐ Tablet, Laptop o. Smartphone
- ☐ Silicon Verschlusskappen

Verwendete Chemikalien

- ☐ Alkoholreduzierte Biere
- ☐ "Reiner Alkohol" 🍑

Vorbereitung des Versuchs

- Die Bierflaschen öffnen und ein wenig Bier abschütten
- Die Flaschen mit den Siliconkappen verschließen.
- Dual Modul-Koffer aufstellen

Vorbereitung an den Tablets/ Laptops (Clients)

- Am Tablet /Laptop / Smartphone Einstellungen 🙀 mit WLAN eine Verbindung herstellen: ak.net anwählen und warten bis die Verbindung eingebucht ist.
- Browser z.B. FireFox/Safari aufrufen, in die Adresszeile (URL-Zeile) nicht in der (Google-Suchzeile!!) http://labor.ak eingeben. - Es erscheinen 4 Bildschirme
- AK MiniAnalytik wählen. Im Display können die Menüicons oben, neben- oder (bei kleinen Bildschirmen) links untereinander angeordnet sein.
- GC Elektronik15 per USB mit Teacher's Helper verbinden.
- ** Icon 'Messen' (2. von links) und Mit Messgerät verbinden auswählen.
- Messgrößenauswahl: ✓ GC Int (TGS) und OK
- Konfiguration GC-Messung . y-Achse GC (TGS) Min [-10,0 und Max [100,0 -1 und Linie ia Nachkomma
- OK evtl. scrollen!
- Es erscheinen Anweisungen auf dem Bildschirm. Diese abhaken:
 - GC Sensor mit Teacher's Helper verbinden.
 - Pumpe: Schlauch bei "OUT" und mit Strom versorgen.
- Zur Messung
- Der Messbildschirm wird aufgebaut und Werte angezeigt.



Alkohol in Lebensmittel Halb-quantitative Alkohol -Analysen "Alkoholreduzierte Biere"





Durchführung

- Von jeder der Proben durch die Kappe aus dem Gasraum über der Flüssigkeit mit der Spritze 0,05 mL entnehmen.
- Zur Vorbereitung einer neuen Messung jeweils bei ** (Seite 1) neu beginnen.
- Evtl. Auf Null setzen
- Mit Aufzeichnung Starten die Messwertspeicherung starten.
- Beim Countdown genau bei 0 s das Gas zügig in den Chromatografen injizieren und die Spritze entfernen.
- Nach ca. 150 s zum Beenden Stoppen drücken.

Achtung: Reiner **Alkohol**

- Bei der Flasche mit dem reinen Alkohol ohne Kappe arbeiten.
- Die Probe (0,01 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. 0,05 mL injizieren.

Speichern

- Projekticon oben links 🔊 und Speichern unter wählen
 - Unter ,Projekt Speichern' Projektnamen eingeben (hier: Beispiel) **K08a user und**





Excel-**Export**

- Projekticon oben links und Datenreihen exportieren wählen Unter "Datenreihen Speichern" ein Datenreihe auswählen und Speichern
- Je nach Gerät mit "Speichern unter" noch Pfad aussuchen und bestätigen!

Öffnen bei **Bedarf**

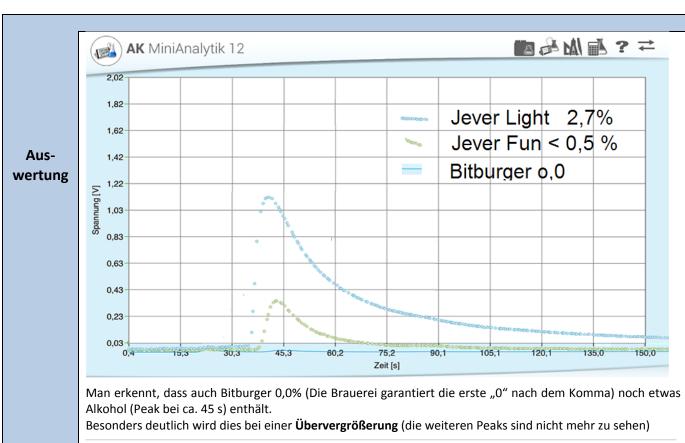
Ist der Teacher's Helper nicht mehr zu erreichen: Browser z.B. FireFox/Safari aufrufen, in die Adresszeile (URL-Zeile) - nicht in der (Google-Suchzeile!!) 🚋 http://labor.ak eingeben. Projekticon oben links 🔼 und Laden Projekt Laden K08a user direkt auswählen und →anklicken

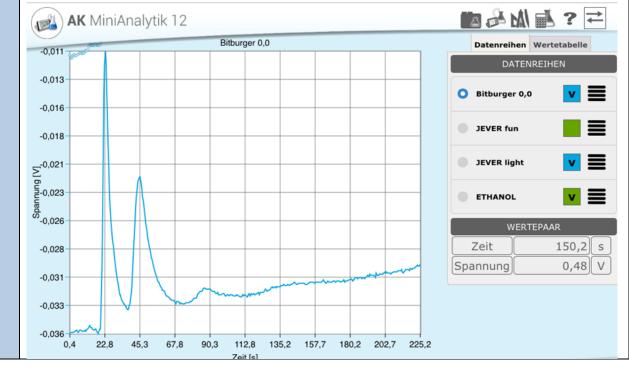


Alkohol in Lebensmittel Halb-quantitative Alkohol –Analysen "Alkoholreduzierte Biere"









Tipps			
Beachten:	0	Entsorgung	Durch Trinken vernichten oder: Ausguss
Literatur	Eigene Experimente		
Literatur	Eigene Experimente		