Kappenberg

Alkohol in Lebensmittel

Halb-quantitative Alkohol -Analysen "Methanol im Destillat von selbstgebrautem Wein"





Prinzip

Die einzelnen "Fraktionen bei der Destillation von selbst angesetztem Wein mit einer käuflichen "Spaßdestille" werden untersucht.







Aufbau und Vorbereitung

Benötigte Geräte

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

USB-Kabel

- ☐ Spaßdestille, komplett ☐ Insulinspritze, 50 /0,5 mL
- ☐ 5 Präparategläschen mit Spezialdeckel
- ☐ Ständer dazu

Verwendete Chemikalien

- ☐ Selbst angesetzter Wein
- ☐ Siedesteine
- ☐ "Reiner Alkohol" 🍄



Vorbereitung des Versuchs

- Die Destillationsapparatur nach Vorschrift füllen und vorbereiten. Siedesteinchen zugeben.
- Dual Modul-Koffer aufstellen

Vorbereitung an den Tablets/ Laptops (Clients)

- Am Laptop / Tablet /Smartphone Einstellungen kmit 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 6 -10,0 und Max 6 100,0 -Nachkomma 1 und Linie | ia
- OK evtl. scrollen!
- Anweisungen auf dem Bildschirm 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 "Methanol im Destillat von selbstgebrautem Wein"





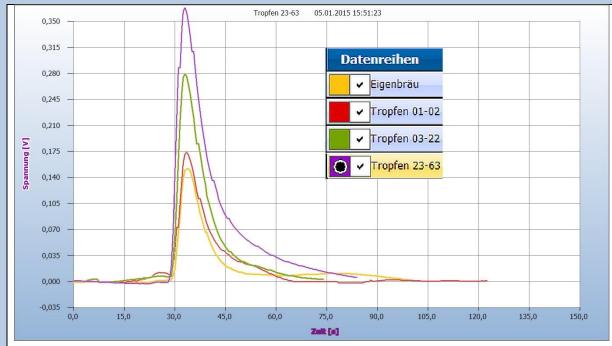
Durchführung

- Den Brenner entzünden, das Destilliergut vorsichtig erhitzen und die Energiezufuhr durch beiseite ziehen des Brenners regeln.
- Die ersten beiden Tropfen des Destillats in ersten Präparategläschen auffangen und dieses mit Kappe verschließen
- Die Tropfen 3-20 im nächsten Gläschen auffangen
- Auch mit den weiteren Tropfen (bis 60) so verfahren
- Brenner löschen

Probenahme

- Durch den Deckel Probe (0,05 mL) einfach oberhalb der Flüssigkeit auf die Spritze ziehen
- Spritze vollständig entleeren und dann auf 0,5 mL Luft aufziehen
- Spritze vollständig entleeren und dann auf 0,05 mL Luft aufziehen.
- 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. 200 s zum Beenden Stoppen drücken
- Zur Vorbereitung der neuen Messung jeweils bei ** (Vorderseite) neu beginnen.





Man erkennt (etwas) Methanol an dem "Vorpeak" besonders in den ersten beiden Tropfen (rote Kurve) aber auch noch in der nächsten Fraktion (grüne Kurve).

Im Chromatogramm vom "Eigenbräu" und im Destillat ab Tropfen 23 "scheint" Methanol nicht in gefährlicher Konzentration enthalten zu sein.

Tipps			
Beachten:	(a)	Entsorgung	Ausguss

Literatur	Eigene Experimente