

Schokolade: Bestimmung des Zuckers

Arbeitsblatt 4.3

Versuch: Bestimme den Anteil Zucker in Zartbitterschokolade

Forschungsfrage: Wie lässt sich der Zuckeranteil aus der Schokolade isolieren?

Material: a) 1,5 g Bitterschokolade, 100 ml EMK, 50 ml Messzylinder, 50 ml ca. 50°C heißes Wasser, Rührwerk, Rührfisch;

b) 100 ml EMK (zuvor abwiegen!), Trichter, Filter;

Fragen:

1. Welche Trennverfahren bieten sich hier an?
2. Erstelle eine Versuchsplanung.
3. Bestimme die Masse und Prozent Zucker in 1,5 g Zartbitterschokolade.

Schokolade: Bestimmung des Zuckers

Arbeitsblatt 4.3

Versuch: Bestimme den Anteil Zucker in Zartbitterschokolade

Forschungsfrage: Wie lässt sich der Zuckeranteil aus der Schokolade isolieren?

Material: a) 1,5 g Bitterschokolade, 100 ml EMK, 50 ml Messzylinder, 50 ml ca. 50°C heißes Wasser, Rührwerk, Rührfisch;

b) 100 ml EMK (zuvor abwiegen!), Trichter, Filter;

Fragen:

1. Welche Trennverfahren bieten sich hier an?
2. Erstelle eine Versuchsplanung.
3. Bestimme die Masse und Prozent Zucker in 1,5 g Zartbitterschokolade.