

Name:	Datum:
-------	--------

Löslichkeiten von Lebensmittelbestandteilen Woher hat die Möhre ihre Farbe?

Geräte

1 Reibe, 2 kleine Gläser, 1 Esslöffel

Materialien

Möhre, Wasser, farbloses Speiseöl

Einführung

Durch den nachfolgenden Versuch wollen wir etwas über die Eigenschaften des orangen Farbstoffes in der Möhre herausfinden.

Durchführung

1. Zerreiße ein Stück von der Möhre mit der Reibe.
2. Gib in das Becherglas die Möhrenraspel, so dass der Boden gerade bedeckt ist.
3. Gib nun etwa 2 cm Wasser in das Glas. Rühre nun mit einem Löffel den Inhalt gut durch. Beobachte, ob sich das Wasser verfärbt.
4. Nun gib etwa 5 Esslöffel Speiseöl dazu und rühre nochmals kräftig etwa eine Minute durch.
5. Beobachte genau die Farbe des Öls vor dem Versuch und nach dem Rühren mit den Möhrenraspeln. Um die Farbe besser vergleichen zu können, fülle am besten etwas Öl in ein zweites Becherglas.

Wie verändert sich die Farbe?

Wasser: _____

Speiseöl: _____

Überlege, warum beim Zubereiten von Salat das Verwenden von Öl sinnvoll ist!

Kennst du Babys, die viel Möhrenbrei essen? Betrachte einmal die Haut der Babys genauer! Was fällt dir auf, wie kommt es dazu?
