

Verseifung von Milchfett durch Enzyme (Lipasen)

1: 10ml Milch werden mit 3 Tropfen Phenolphthalein-Lösung gemischt und so lange mit verdünnter Natriumcarbonatlösung versetzt, bis die Flüssigkeit deutlich rot gefärbt bleibt. Die Lösung wird auf zwei Eprouvetten aufgeteilt. Der Lösung in der einen Eprouvette setzt man eine Spatelspitze Pankreatin zu. Man stellt beide Eprouvetten in warmes Wasser (35°C) und beobachtet.

2: 50 ml Milch in ein Becherglas füllen, pH-Elektrode eintauchen und mit verdünnter Natriumcarbonat-Lösung versetzen, bis $\text{pH} = 10$ erreicht ist. Man erwärmt die Lösung auf etwa 35°C und vermischt mit ca. 0,5 g Pankreatin. Die Veränderung des pH-Wertes innerhalb der nächsten 5 Minuten soll grafisch aufgezeichnet werden.