

Mischungsarten - Trennverfahren:

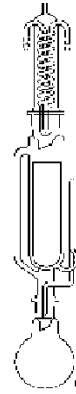
Ü1: Bestimmung des Fettgehaltes von Erdnüssen

Zermahle eine gewisse Menge an Erdnüssen in einer Reibschale, fülle anschließend das Pulver in die Extraktionshülse, ermittle durch eine genaue Differenzwägung die Einwaage. Danach wird mit Benzin als Lösungsmittel mind. 30 min. extrahiert. (Heizpilz vorwärmen!)

Destilliere das Lösungsmittel ab. Notiere den Siedepunkt sowie die Dichte des reinen Lösungsmittels.

Der ölige Rückstand wird nach dem Abkühlen genau gewogen.

Alle gefundenen Werte werden in das Protokollblatt eingetragen



Ü2: Auftrennung eines lipophilen Farbstoffgemisches mittels DC:

Trage mit einem Kapillarröhrchen einen Tropfen des Farbstoffgemisches auf der Startlinie auf und stelle den DC - Streifen in die mit Dichlormethan beschickte Trennkammer. Nach der Entwicklung des DC's sind die Rf - Werte für die einzelnen Farbpunkte zu bestimmen.

Ü3: Auftrennung eines hydrophilen Farbstoffgemisches durch Säulenchromatographie:

Fülle die Säule mit einer Suspension von Aluminiumoxid und dem Laufmittel (Methanol : Wasser = 50:50).

Nach dem Absitzen des Laufmittels wird mit einer Pipette ca. 1 ml Farbstoffgemisch aufgetragen.

Während der Auftrennung ist darauf zu achten, daß die Säule niemals trocken läuft!

Die 3 Komponenten des Gemisches sind in verschiedenen Gefäßen aufzufangen und am Ende der Stunde abzugeben!

Mischungsarten und Trennverfahren Protokollblatt

Name _____

Ü1:

Extraktionshülse leer	g
Extraktionshülse voll	g
Einwaage Erdnüsse	g
Kolben vorher	g
Kolben nachher	g
Differenz = Fettmenge	g
Fettgehalt in d. Trockenmasse	%F.i.T.

Brechungsindex des Destillates: _____

Dichte des Destillates: _____

Ü2:

R_f (Blau) = _____

R_f (Rot) = _____

R_f (Gelb) = _____

Antwort auf die Theoriefrage: