

# Was steckt in der Schokolade drin? (Teil 3)

## Material

### Stoffe:

- Die filtrierte Flüssigkeit aus Teil 1
- Die filtrierte Flüssigkeit aus Teil 2

### Geräte:

- Heizplatte mit Magnetrührer
- Rührfisch
- kleiner(!) Erlenmeyerkolben (2 Stück)  
(bereit vorhanden aus Teil 1 und Teil 2)

## Sicherheit

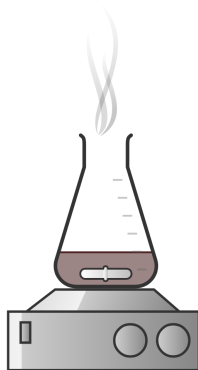
- **Schutzbrille tragen!**
- **Lange Haare zusammenbinden!**
- **Tische und Gang freiräumen!**
- **Im Stehen experimentieren!**

Wir arbeiten heute mit dem Gefahrstoff Aceton. Für Aceton gilt:

- Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar
- Verursache schwere Augenreizung
- Kann Schläfrigkeit und Benommenheit verursachen
- Wiederholter Kontakt kann zu spröder und rissiger Haut führen





## Aufbau



## Durchführung

1. Stellt einen der Erlenmeyerkolben mit der filtrierte Flüssigkeit aus Teil 1 oder(!) Teil 2 auf die Heizplatte mit Magnetrührer.
2. Gebt ggf. einen Rührfisch hinzu.
3. Erhitzt unter Rühren mehrere Minuten lang vorsichtig, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.
4. Untersucht die gewonnenen Stoffe. Vergleicht dabei ihre Eigenschaften:
  - a) Den Filtrerrückstand aus Teil 1 und Teil 2 (zusammen)
  - b) Den Rückstand in Erlenmeyerkolben 1
  - c) Den Rückstand in Erlenmeyerkolben 2

## Aufgaben

- ①  Baut den Versuch wie in der Abbildung auf.
- ②  Führt den Versuch unter Einhaltung der Sicherheitsvorkehrungen gemäß der Anleitung „Durchführung“ Schritt für Schritt durch. Notiert dabei eure Beobachtungen:

---

---