

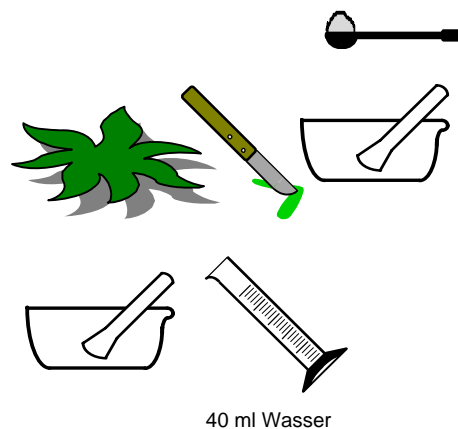
Name: _____

Klasse: _____

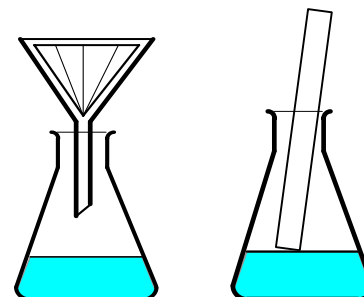
Nitratgehalt in Salat (oder anderen Gemüsen)

Aufgabe: Bestimme den Nitratgehalt einzelner Pflanzenteile von Salat. Verfahre wie angegeben.

1. 10 g Pflanzenmaterial klein schneiden, wie in der Tabelle angegeben, und mit 1 Teelöffel Sand mörsern
2. 40 ml destilliertes Wasser zugeben und erneut mörsern (der Verdünnungsfaktor beträgt demnach 5, siehe Punkt 5!)
3. durch ein Falten-Filterpapier filtern



4. Teststäbchen 1 Sekunde in das wässrige Filtrat eintauchen, Flüssigkeit abschütteln und 1 Minute warten
5. Nitratwert ablesen und den Wert berechnen:



$\text{ppm (Test)} \times 5 = \text{ppm (Ware)}$
5 ist der Verdünnungsfaktor.

	Kopfsalat	Messwerte ppm
1	Unbehandelte Rippen	
2	Unbehandelte Blätter mit Rippen (außen)	
3	Unbehandelte Blätter ohne Rippen (innen)	
4	Gewaschene Blätter mit Rippen (außen)	
5	Gewaschene Blätter mit Rippen (innen)	
6	Gewaschene Blätter ohne Rippen (innen)	

6. Ergebnis formulieren, indem die folgenden Punkte ergänzt werden:
Die Aufnahme von gefährlichem Nitrat beim Essen von Kopfsalat kann erheblich vermindert werden durch:

- 1)
- 2)
- 3)