

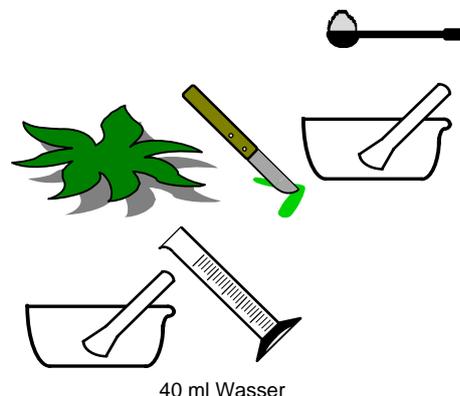
Name: _____

Klasse: _____

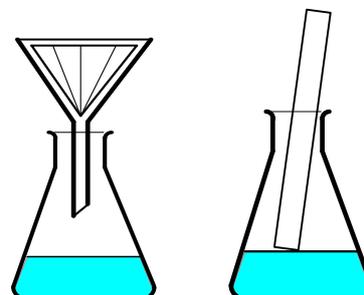
Nitratgehalt in Salat (oder anderen Gemüsen) – Lösung

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

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



- durch ein Falten-Filterpapier filtern
- Teststäbchen 1 Sekunde in das wässrige Filtrat eintauchen, Flüssigkeit abschütteln und 1 Minute warten
- Nitratwert ablesen und den Wert berechnen:



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

| | Kopfsalat | Messwerte ppm |
|---|--|---------------------|
| 1 | Unbehandelte Rippen | sehr hoch |
| 2 | Unbehandelte Blätter mit Rippen (außen) | hoch |
| 3 | Unbehandelte Blätter ohne Rippen (innen) | hoch < 2 |
| 4 | Gewaschene Blätter mit Rippen (außen) | niedrig < 3 |
| 5 | Gewaschene Blätter mit Rippen (innen) | niedrig < 4 |
| 6 | Gewaschene Blätter ohne Rippen (innen) | sehr niedrig |

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

- Gründliches Waschen des Salates**
- Entfernen der äußeren Blätter**
- Entfernen der dicken Blattrippen**