

Apparatlab Inspiration

Vi samler løbende informationer ind fra de øvelser, der er blevet udført i Apparatlab. Disse vil være afprøvet og have en metode, som du selv kan teste eller bygge videre på. Vi giver også nogle ideer til, hvilke analyser, man også kunne forestille sig blive udført på apparaterne.

Øvelser udviklet og udført af gymnasielærere:

Teknik	Tema	
AAS	Na og K i drikkevand	Cu i øl
	Fe i juice	Pb i dåsetomat
	Ca, K og Na i fermenterede bønner og broccoli	As i tang
HPLC	Parabener i kosmetik	Nicotin i cigaretter
	Organiske syrer i vin og øl	Ascorbinsyre i drikkevarer
	Koffein i kaffe, te og energidrikke	
	Capsaicin i forskellige chili-produkter	
GC	Salicylatestre (fra syntese)	Ethanol i vin og øl
	Biodiesel (fedsyresammensætning)	Nicotin i cigaretter
	Karakterisering af forskellige mad-olier (fedsyresammensætning)	Frugtestre i f.eks. fødevarer
	Aldehyder i parfume (Chanel No. 5)	

Ideer til øvelser, der kan udføres i Apparatlab

Emne	Brug alle tre apparater til at undersøge forskellige problemstillinger omkring et emne.
Øl / æblecider / juice	AAS: Jordforurening - indhold af kobber / Næringsindhold - indhold af Na eller Fe HPLC: Smagsgivere - indhold af ascorbinsyre. GC: Smagsgivere - indhold af frugtestre / Gæringsprocessen - indhold af ethanol
Kosmetiske produkter	AAS: Tungmetaller og allergener - indhold af Pb, Cr eller Ni HPLC: Kræftfremkaldende stoffer - indhold af parabener GC: Duftstoffer—indhold af aldehyder eller frugtestre