

Labor 311 Datenverarbeitung

Per Mausklick zur Coffeinstruktur

Chemische Verbindungen mit dem Computer zeichnen.

Labor 324 Lebensmittelchemie und Mikrobiologie

Lebensmittelchemie

- Fettbestimmung nach Soxhlett.
- Proteinbestimmung nach Kjeldahl.

Mikrobiologie

- Membranfiltertechnik
- Zählgerät für Bakterienkolonien.
- Testkeime auf Agarplatten.

Färben und mikroskopieren Sie selbst Mikroorganismen aus Lebensmitteln!



Experimentalvorlesung Chemie und Zauberei Beginn 11:00 Uhr Raum 411

Wir bedanken uns für Ihren Besuch!



Berufsbildungszentrum für Chemie, Biologie und Umwelt
Chemieschule Dr. Erwin Elhardt

Ludmillastraße 30, 81543 München

Telefon: 089 / 651 40 31 Fax: 089 / 651 40 33

E-Mail: info@chemieschule-bayern.de

Ausbildung zum	CTA	Chemisch-Technischer Assistent
	BTA	Biologisch-Technischer Assistent
	UTA	Umweltschutz-Technischer Assistent
Weiterbildung zum	CT	Chemietechniker

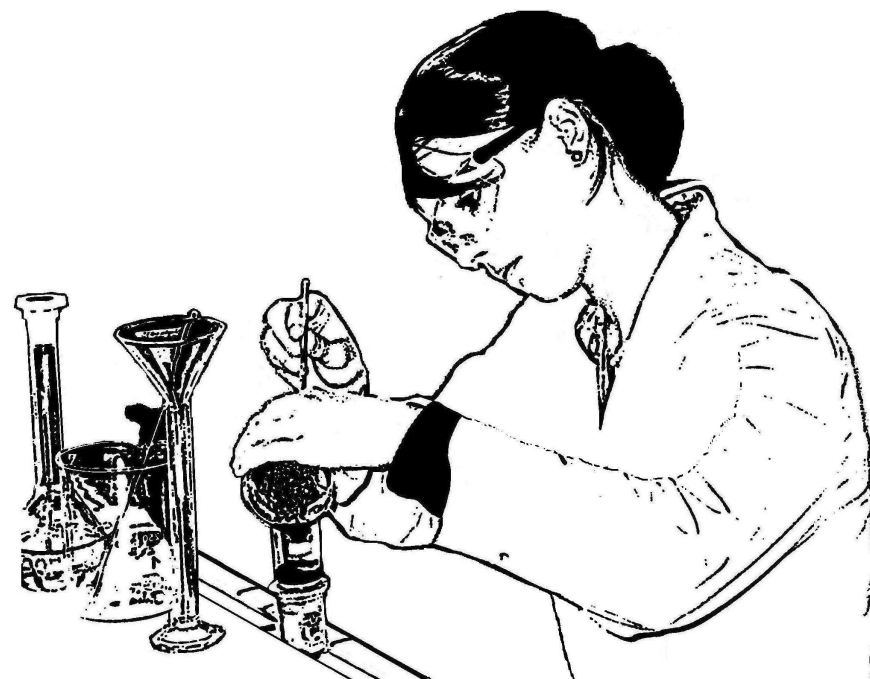
Besuchen Sie uns im Internet: www.chemieschule-bayern.de
www.bta-ausbildung.de

Tag der offenen Tür

mit Experimentalvorlesung Chemie und Zauberei

Sa., 10.3.2012

9 Uhr – 15 Uhr



**CHEMIESCHULE
DR. ERWIN ELHARDT
MÜNCHEN**

Erdgeschoss

Sekretariat

Raum 126 Beratung und Getränke

Raum 122 9:30 Uhr, 11:30 Uhr und 13:30 Uhr:
Information zur Berufsausbildung an
der Chemieschule

Raum 124 10:15 Uhr, 12:15 Uhr und 14:15 Uhr:
Information zum Studium an der
HOCHSCHULE FRESENIUS, München
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

1. Obergeschoss

Labor 211 Biologie

Mikroorganismen

Welche Kleinstlebewesen befinden sich im Heuaufguss?
Bestimmung der Anzahl von Zellen in der Bäckerhefe.

Zellkultur

Simulation der Versorgung menschlicher Zellen im Labor.

Bau- und Inhaltsstoffe von Zellen

Nachweis von Cellulose, Stärke und Fett in Lebensmitteln.
Wo versteckt sich die Farbe in Blättern und Blüten der Pflanzen?

Dem Täter auf der Spur!

Forensische Methoden zum Nachweis von Blut und Fingerabdrücken.

Labor 214 Instrumentelle Analytik

Aus was besteht Benzin?

In kurzer Zeit werden mit Hilfe der **Gaschromatographie**
komplizierte Stoffgemische aufgetrennt.

Welche Farben sind in Faserschreibern?

Mit Hilfe der **Dünnschichtchromatographie** werden Farbstoffe in ihre
Bestandteile getrennt.

Wie hart ist das Münchner Leitungswasser?

Bestimmen Sie selbst die Wasserhärte!

Vorsicht vor Geldfälschern!

Fluoreszenz unter dem UV-Licht.

Labor 214 Biochemie

Trennung von Farbstoffen

Auftrennung von Lebensmittelfarbstoffen anhand ihrer Größe und La-
dung durch Agarosegel-Elektrophorese.

Auch Früchte haben Gene

Isolieren Sie in wenigen Minuten Desoxiribonucleinsäure (DNA) aus ver-
schiedenen Früchten. Jede Zelle besitzt Erbinformation in Form von
DNA.

Pflanzen zeigen Farbe

Isolierung und Trennung verschiedener Pflanzenfarbstoffe aus Tomaten,
Paprika und Petersilie mittels Dünnschicht-Chromatographie.

Labor 226 Anorganische Chemie

Boraxperle

Schmilzt man Borax mit einem Schwermetallsalz in der Flamme des
Bunsenbrenners, so erhält man charakteristische Färbungen. Solche
„Perlen“ können Sie unter Anleitung herstellen.

Runge-Bilder

Auf mit Chemikalien getränkte Filterpapiere werden langsam Reagenzien
getropft. Durch chemische Reaktion entstehen "Bilder, die sich selber
malen". Mit ein wenig Geduld können Sie selbst ein "Runge-Bild" herstel-
len.

2. Obergeschoss

Labor 320 Umweltanalytik

Die Grätzel-Zelle – Strom aus Hibiskustee

Photovoltaikstrom aus teuren Siliziumsolarzellen wird mittlerweile auf
vielen Dächern gewonnen. Preisgünstiger und einfach im Labor nachzu-
bauen ist die Farbstoffsolarzelle nach Grätzel.

Farbige Schlieren...

Stellen Sie Ihr eigenes Flüssigkristall-Thermometer her!

Labor 320 Physikalische Chemie

Warum geht der Wasserläufer nicht unter?

Experimente zur Oberflächenspannung.

Was ist hier saurer?

pH-Bestimmung von Cola, Wein, Fruchtsäften und Mineralwasser.