**Laborjournal**

|  |
| --- |
| **Künstlicher Kaviar** |
| **Teilversuch A**   1. Welche Stoffe spielen bei der Sphärifizierung eine wichtige Rolle? Listet diese auf?  |  | | --- | |  | |  |  1. Beschreibt den Vorgang der Sphärifizierung mit euren eigenen Worten.  |  | | --- | |  | |  |   **Teilversuch B**  In Teilversuch B haben sich nach der Zugabe der Geliermasse in das Speiseöl auch kleine Kügelchen gebildet.   1. Erklärt in kurzen Sätzen diesen Vorgang mit Hilfe einfacher chemischer Konzepte.  |  | | --- | |  | |  |  1. Wie unterscheiden sich die Kügelchen im Vergleich zu dem Teilversuch A? Schreibt die Unterschiede auf.  |  | | --- | |  | |  | |

|  |
| --- |
| **Mehrschichtiger Cocktail** |
| 1. Vollzieht beim Experimentieren die Schritte des vorskizzierten Flussdiagramms. 2. Notiert stichpunktartig eure Planungsschritte für euer Experiment in das entsprechende Feld des Flussdiagramms.   **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Bild3.png** |

|  |
| --- |
| **Pimp my Apple** |
| 1. Notiert eure Hypothese.  |  | | --- | |  | |  |  1. Welche „Tricks“ wollt ihr ausprobieren? Schreibt die Haushaltsmittel der ausgewählten „Tricks“ in die Skizzen der Petrischalen. Notiert zudem eure Beobachtungen bei der Durchführung in die Skizzen der Petrischalen.   **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Bild1.png**   1. Welche „Tricks“ haben sich als wirkungsvoll erwiesen? Vergleicht schriftlich die getesteten „Tricks“.  |  | | --- | |  | |  | |
| **Food Design – Künstliche Spaghetti** |
| 1. Notiert stichpunktartig eure Vorgehensweise bei eurer Produktentwicklung.  |  | | --- | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  1. Listet alle verwendeten Haushaltsmittel auf, die ihr bei eurem Experiment verwendet.  |  | | --- | |  | |  | |  |  1. Konntet ihr euer gewünschtes Ergebnis erreichen? Begründet in kurzen Sätzen eure Antwort.  |  | | --- | |  | |  | |  | |  | |  | |