


# Nachweis von Fetten mit der Fettfleckprobe

## Ziel

Schnell ist ein Fettfleck vom Frühstücksbrot auf das Papier gelangt. In der Fettfleckprobe kann dieses Missgeschick zur Nachweisreaktion werden.

 15 min

## Material

Salatöl, eine Scheibe Salami, Wasser, Pergamentpapier, zur Erweiterung evtl. Vollmilch, Wurst, Käse, Schokolade, Brot, Kuchen, Äpfel, Nüsse

## Durchführung

Man bringt einen Tropfen Wasser und einen Tropfen Salatöl nebeneinander auf ein Blatt Pergamentpapier. Die Salamischeibe wird kräftig auf das Pergamentpapier gedrückt. Das Papier wird gegen das Licht gehalten, sobald das Wasser verdunstet ist. Zu weiteren Versuchen drückt, reibt oder tropft man die übrigen Nahrungsmittel auf ein Blatt Pergamentpapier.

## Ergebnis

Fett macht das Pergamentpapier dauerhaft durchscheinend, indem es Faserlücken ausfüllt und im Gegensatz zu Wasser dort verbleibt. Durch den Vergleich der Flecken kann man erkennen, welche Nahrungsmittel wenig, mäßig oder viel Fett enthalten.

## Hinweise

Die Entstehung des Fettflecks kann mit einem kleinen Zusatzversuch erklärt werden. Verreibt man Fett auf einer Milchglasscheibe, so wird sie an der entsprechenden Stelle mehr oder weniger durchsichtig. Dies beruht darauf, dass die kleinen Unebenheiten, die beim Milchglas durch Lichtstreuung die Trübung hervorrufen, mit einem mehr oder weniger glatten Fettfilm ausgeglichen werden. Dies geschieht auch im Pergamentpapier.