

Grundlagen

Bei der Extraktion wird ein Stoff aus einer Flüssigkeit, aus einem Feststoff oder aus einem Gas mit einem Lösungsmittel abgetrennt. Das Lösungsmittel wird auch Extraktionsmittel genannt und ist geeignet, wenn es den zu extrahierenden Stoff löst, die anderen Bestandteile sind unlöslich.

Das Gemisch aus extrahiertem Stoff und Lösungsmittel heißt Extrakt, den verbleibenden Rückstand nennt man Raffinat.

Aufgaben:

1. Extrahieren Sie das Fett aus Schokolade/Wurst und bestimmen Sie den Massenanteil w (Fett) in Prozent.
2. Planen Sie die Durchführung in einzelnen kleinen Schritten.
3. Erstellen Sie ein Protokoll.

Durchführung:

5 – 10 g **stark** zerkleinerte Schokolade/Wurst werden genau abgewogen und in einem Erlenmeyerkolben mit 25 ml Hexan versetzt. Nach dem Herauslösen des Fettes (mit Glasstab umrühren) wird filtriert und das Filtrat in den Abzug gestellt. Nach dem Verdunsten des Lösungsmittels Hexan kann der Fettanteil gewogen werden.