

Säuren und Laugen im Alltag Musterlösungen und Auswertung

Aufgaben:

1) Folgende Säuren machen Lebensmittel haltbar (2 Punkte):

- Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Citronensäure
- Essigsäure
- Milchsäure

2a) Mindmap Säuren Verwendung siehe Tabelle 2 auf S. 83
(pro Verwendungszweck 0,5 Punkte, gesamt 9 Punkte)

2b) Mindmap Laugen Verwendung siehe Tabelle 1 auf S. 82
(pro Verwendungszweck 0,5 Punkte, gesamt 4 Punkte)

3) Folgende Verwendungsmöglichkeiten von Laugen gibt es im Haushalt (1 Punkt):

- Reinigungs- und Waschmittel

4) Auf den Etiketten von Haushaltsreinigern finden sich folgende
Gefahrensymbole (4 Punkte):



ätzend



gesundheits-
schädlich,
reizend



giftig für
Wasserorganismen

5) Die auf Laugengebäck aufgetragene Natronlauge ist für Menschen nicht gefährlich, da sie stark verdünnt ist und beim Backen in das Salz Natriumhydrogencarbonat umgewandelt wird (2 Punkte).

Ordnung und Sauberkeit: 2 Punkt

Gesamt: 24 Punkte

Punkteverteilung					
1	2	3	4	5	6
24-21 Pkt.	21,5-17,5 Pkt.	17-14 Pkt.	13,5-11 Pkt.	10,5-4,5 Pkt.	< 4,5 Pkt.

