

Quantitative Bestimmung des Ascorbinsäuregehalts in Abhängigkeit von der Zubereitungsart am Beispiel der Paprika

Seibert, Lea, Katharinengymnasium Ingolstadt

Das Projekt untersucht den Einfluss verschiedener Zubereitungsarten auf den Ascorbinsäuregehalt am Beispiel der Paprika. Als Methode dient die Titration mit Kaliumiodat.

In der ersten Versuchreihe wird die Reaktion verschiedener Proben auf Temperaturänderung untersucht, um zu erkennen, welche Faktoren stabilisierend oder destabilisierend wirken.

Anschließend werden verschiedene Zubereitungsarten miteinander verglichen.