Herstellung von kaltgepresstem Öl

**Information:**

Beim Kaltpressen wird die Ölsaat mechanisch so behandelt, dass das Öl aus den Samen heraustritt. Dies wird in diesem Versuch durch eure Muskelkraft geschehen.

**Arbeitsaufträge:**

1. Führe das Experiment wie angegeben durch.
2. Dokumentiere dein Vorgehen im Laborheft.
3. Bestimme die Ausbeute an kaltgepresstem Öl.
4. Warum werden katgepresste Öle in dunklen Flachen oder Metalldosen bzw. -kanistern aufbewahrt?

|  |  |
| --- | --- |
| **Geräte** | **Chemikalien** |
| * Mörser und Pistill * Knoblauchpresse * Uhrglas oder Petrischale * Rundfilter * Glasstab * Waage | * Ca. 20g Ölsaat (z.B. Sonnenblumenkerne, Lein-, Raps-, Sesamsaat, o. ä) |

**Durchführung:**

1. Wiege ca. 20 g Ölsaaten ab, gib die ölhaltigen Samen in den Mörser und zerreibt diese kräftig mit dem Pistill.
2. Wiege das leere Uhrglas bzw. die leere Petrischale und notiere das Gewicht. Drücke die breiige Masse aus dem Mörser mit der Knoblauchpresse aus und fange das Öl auf dem Uhrglas oder der Petrischale auf. Wiege das Uhrglas bzw. die Petrischale erneut.
3. Bewahre den Presskuchen für weitere Experimente auf.