

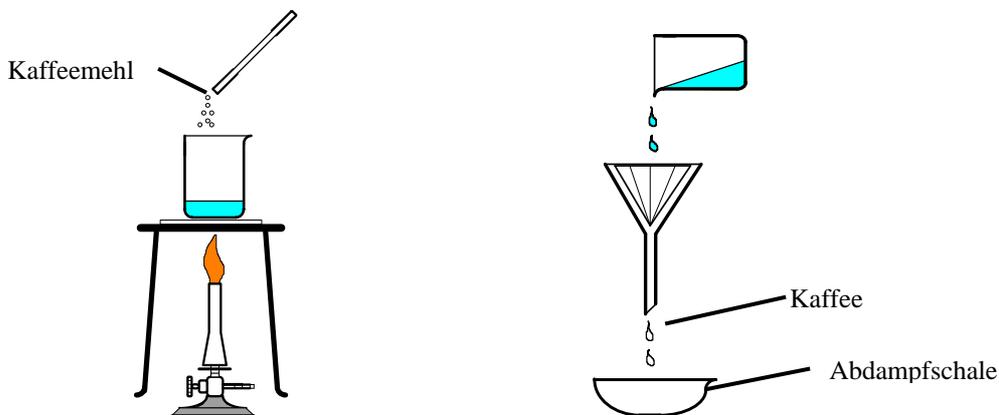
Hinweis: Bei dieser Station kann dein eigenes Protokoll ziemlich stark von diesem Beispiel abweichen und dennoch genauso richtig sein. Wenn du dir unsicher bist, frag einfach nach.

## Versuch: Instantkaffee

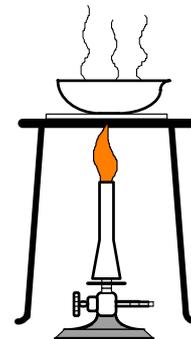
**Problem:** Wie wird aus Kaffeemehl Instantkaffee hergestellt?

### **Aufbau, Durchführung und Beobachtung:**

Zwei Löffel Kaffeemehl wird mit 25ml Wasser kurz aufgekocht und das Kaffeemehl abfiltriert.



Der Kaffee wird vorsichtig eingedampft, der Rückstand herausgekratzt, in eine Tasse mit heißem Wasser gegeben. Der feste Rückstand löst sich. Die Lösung in der Tasse riecht und sieht aus wie Kaffee.



### **Erklärung:**

| Trennverfahren | Welche Stoffe werden getrennt?   | Aufgrund welchem Stoffmerkmal wurden die Stoffe getrennt?       |
|----------------|--|---|
| Extraktion     | Aus dem Feststoffgemisch werden die in Wasser löslichen Stoffe herausgelöst.   | Unterschiede im Stoffmerkmal Löslichkeit (löslich – unlöslich). |
| Filtration     | Feststoffe werden von den gelösten Stoffen abgetrennt. Nur extrem feine feste Stoffe könnten durch die Poren gelangen. | Unterschiedliche Teilchengröße.                                 |
| Abdampfen      | Das Lösemittel siedet und wird abgedampft.   | Unterschiede im Stoffmerkmal Siedepunkt.                        |