Station 5

Experiment 5: Gewinnung von Kartoffelstärke aus Kartoffeln

Geräte	Materialien
Messer oder Kartoffelschäler Kartoffelreibe 2 Plastikschüsseln Geschirrtuch	1-2 Kartoffeln pro Gruppe

Durchführung

Die Kartoffeln werden geschält und mit einer Kartoffelreibe in eine Schüssel gerieben. Das Geschirrtuch wird über der zweiten Schüssel ausgebreitet und der Brei vorsichtig in die Mitte geschüttet. Das Tuch wird von den Seiten zusammengerafft und der Inhalt durch Aufdrehen des Tuchs kräftig ausgepresst. Dabei tritt ein schwach gelblicher Kartoffelsaft aus, der den Großteil der Stärke enthält. Nach einigen Stunden oder am nächsten Tag hat sich die Stärke als weißes Mehl am Boden abgesetzt. Der inzwischen bräunliche Saft wird abgegossen, die Stärke getrocknet und für weitere Versuche aufgehoben.

Anmerkungen

Damit sich auf dem Kartoffelwasser kein Schimmel bilden kann, sollte die Stärke möglichst bald abgetrennt und getrocknet werden.

Literaturhinweis
Stäudel, L.: Fossile und nachwachsende Rohstoffe. Hess. Landesinstitut für Pädagogik (1997), S.20