

Stundenprotokoll vom Mittwoch, 13. Februar 2002

Anwesend: Alle, außer Alexey

Kurzbesprechung der vergangenen Protokolle, Mo040202 aktualisiert.

Zum Protokoll Mi060202:

Bei einer Wasserabspaltung am $C_{(3)}$ und $C_{(4)}$ entsteht eine Doppelbindung.

Wenn am $C_{(2)}$ und $C_{(3)}$ und am $C_{(4)}$ und $C_{(5)}$ jeweils ein Wasser abgespalten wird, dann entstehen konjugierte Doppelbindungen (= Abwechseln von Doppel- und Einfachbindung, Mesomerie; vgl. Protokoll Mo110202).

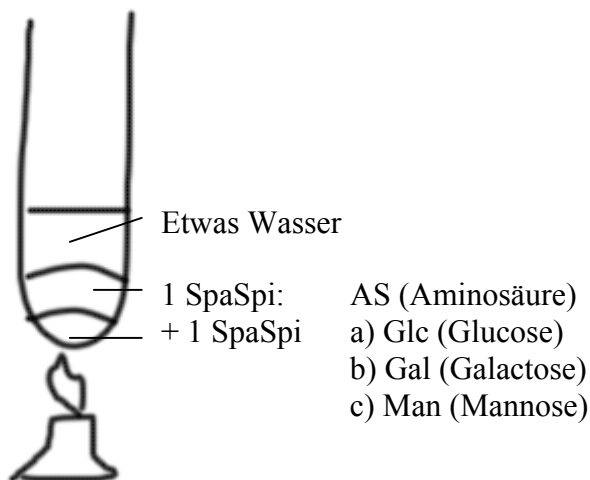
Beim Selbstbräuner werden Stoffe, die wir durch die Nahrung in uns aufgenommen haben und sich dann in der Haut abgelagerten, dort umgesetzt und rufen so die Bräunung hervor.

Bei höheren Temperaturen kann es sein, dass die Zuckermoleküle intramolekular getrennt werden und sich dann über Radikale sich quer verbinden. (vgl. Protokoll Mi060202).

Heute: kleines Reagenzglasexperiment.

[Http://www.dc2.uni-bielefeld.de/dc2/tip/07_99.htm](http://www.dc2.uni-bielefeld.de/dc2/tip/07_99.htm)

VA: Zum Komplex Maillardreaktion



Die Abkürzungen der Zucker dürfen wir so auch in der Arbeit verwenden, ohne sie zuerst zu erklären. Es soll nur wenig Wasser verwendet werden, da die Reaktion bei 15-20% Feuchtigkeit gut abläuft (vgl. Protokoll Mo110202).

Beim Erhitzen des feuchten Gemisches aus einer Aminosäure und einem Zucker soll der Geruch getestet werden.

Pro Gruppe jeweils sechs Reagenzgläser mit jeweils verschiedenen, aber vergleichbaren Ansätzen, d.h. z.B. Zucker bleibt gleich und es wird immer eine andere Aminosäure verwendet.

VB: Bei den verschiedenen Mischungen entstehen ganz verschiedene Gerüche, die von Käse über Brot und Popcorn bis hin zu Gummi riechen.