Лабораторная работа №31

Составление таблицы кислотности продуктов питания

Цель работы: закрепление навыков определения кислотности продуктов

Приборы и материалы: рН-датчик, колба, весы, пробирки, штатив, стеклянная палочка, пипетка, пинцет, воронка, фильтровальная бумага, ступка с пестиком, дистиллированная вода, молоко, сыр, хлеб белый и черный, фруктовый сок(апельсин0,сырое яйцо, фрукты и овощи.

Ход работы

1. Запускаем компьютер с программой, подключаем мультидатчик, к мультидатчику подключаем щуп датчика рН.

2. Пронумеровываем пробирки.

3. От образцов жидких продуктов отливаем по 2 мл в разные пробирки, из сочных фруктов выжимаем сок обьемом 2 мл.

4. Кусочки образцов твердых продуктов разотрем в ступке. В колбу поместим 5 г порошка, добавляем 10 мл дистиллированной воды. Размешиваем. Профильтровываем. По 2 мл получившегося фильтрата вливаем в пробирки.

5. яйца аккуратно разбиваем, отделяем желток от белка, и размещаем их в разные пробирки.

7. Измеряем рН жидкостей с помощью датчика цифровой лаборатории.