



List s podacima

Titracijska kiselost - način mjerenja kiselosti



Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCom Commercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Oprema

- Erlenmeyerova tikvica (100 ml)
- Birete ($^{\circ}\text{SH}/^{\circ}\text{D}/^{\circ}\text{Th}$)
- Bokal
- Šprice ili pipete (2 ml)
- Šprice ili pipete (20 ml)

Reagensi

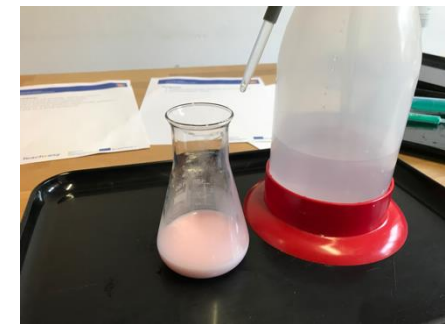
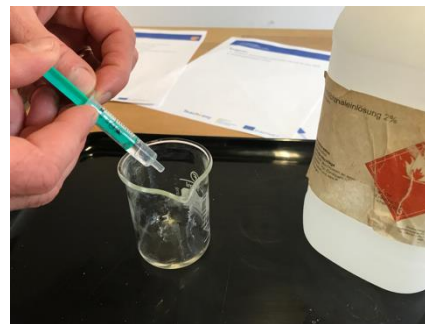
- Otopina natrijevog klorida
- Fenolftalein





Postupci

- Pipetirajte mlijeko, sirutku ili startersku kulturu u Erlenmeyerovu tikvicu.
- Dodajte Fenolftalein.
- Napunite biretu otopinom natrijevog hidroksida.
- Titrirajte do ružičaste boje.
- Pročitajte biretu.





Razlike u primjeni

Postupci	Soxhlet-Henkel (° SH)	° Dornic (°D)	° Thörner (°Th)	Postotak mliječne kiseline (% l.a.)
Pipetirajte mlijeko u Erlenmeyerovu tikvicu	25 ml mlijeka	10 ml mlijeka	10 ml mlijeka + 20 ml destilirane vode	10 ml mlijeka
Dodajte Fenolftalein	1 ml Fenolftaleina (2%)	3-4 kapi Fenolftaleina (1%)	5 kapi Fenolftaleina (5%)	3-4 kapi Fenolftaleina (1%)
Napunite biretu otopinom NaOH	1/4 n otopine NaOH	1/9 n otopine NaOH	1/10 n otopine NaOH	1/9 n otopine NaOH
Pročitajte biretu	potrošnja baze u ml = ° SH	potrošnja baze u ml = ° D	potrošnja baze u ml = ° Th	potrošnja baze u ml / 10 = % l.a.