

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 10

Тема: Дослідження та визначення кислотності у виробках з кисломолочного сиру.

Мета: Навчитись визначати кислотність у виробках з кисломолочного сиру.

Реактиви та обладнання: хімічна склянка, склянка паличка, терези, бюретка з штативом; 0,1Н, NaOH (KOH), 1% -ний спиртовий розчин фенолфталеїну.

Хід роботи.

Завдання №1 : Визначити кислотність виробів з сиру.

В хімічну склянку обсягом 250 мл зважують 5 г напівфабрикату з точністю до 0,1 г. Розтирають і ретельно перемішують склянкою паличкою з резиновим наконечником. В склянку додають поступово 50 мл рідини, нагрітої до 30 – 40° три краплі розчину фенолфталеїну після ретельного перемішування титрують 0,1Н NaOH до з`явлення слабо – рожевого кольору, який не зникає, протягом однієї хвилини.

Кислотність X (у градусах) визначаємо по формулі:

$$X = \frac{Y_1 \cdot K \cdot Y}{m \cdot Y_2} \cdot 100$$

де: Y_1 – обсяг 0,1Н NaOH використаного на титрування;

Y – обсяг мірної колби, в якій приготували розчин, мл

m – вага наважки, г

Y_2 – обсяг фільтрату, взятого для титрування, мл

K – 0,9871

Контрольні питання:

1. Що таке титр розчину? Як він пов`язаний з нормальністю?
2. Які показники характеризують правильність закладання сировини в виробі з сиром?
3. Який метод використовують при визначенні кислотності у виробках з сиру?