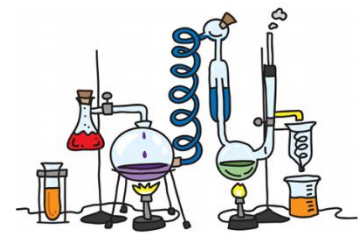


ปฏิบัติการ



เรื่อง การวิเคราะห์หาปริมาณกรดอะซิติกในน้ำส้มสายชูและกรดทาทริกในไวน์

Chemistry of ESE

ส่วนใหญ่ น้ำส้มสายชูและไวน์มีส่วนผสมเป็นกรด ดังนั้นเราสามารถวิเคราะห์หาปริมาณกรดในน้ำส้มสายชูและไวน์ได้ โดยการไตเตรตกับเบส ซึ่งโดยปกติ น้ำส้มสายชูจะบอกเป็นเปอร์เซ็นต์ของกรดน้ำส้ม (กรดอะซิติก) ที่ผสมอยู่ประมาณ 5 % (w/v) ส่วนไวน์จะมีส่วนผสมของกรดทาทริกประมาณต่ำกว่า 1% (w/v)



สิ่งที่ได้จากการเรียนรู้



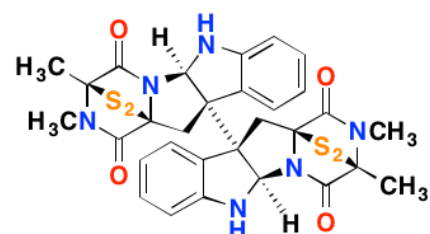
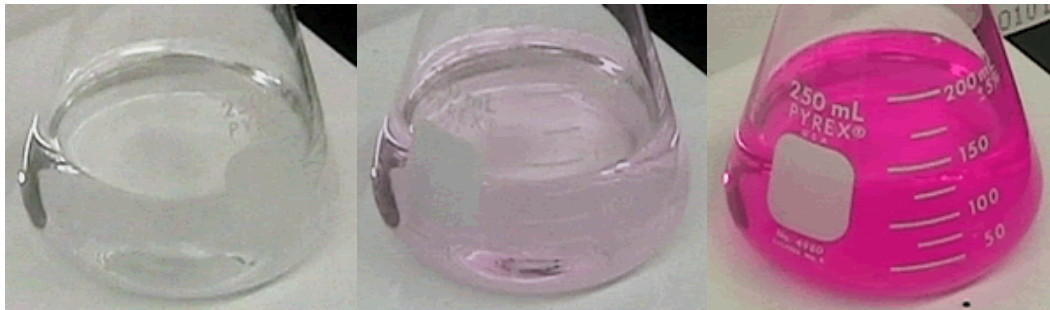
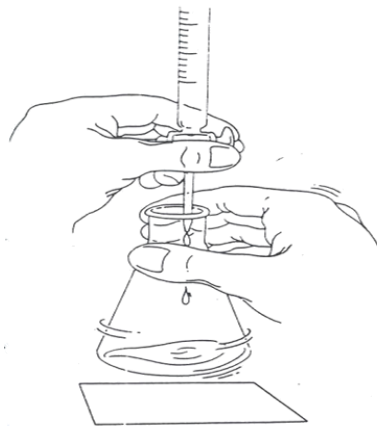
1. นักเรียนสามารถวิเคราะห์หาปริมาณกรดอะซิติกในน้ำส้มสายชูและกรดทาทริกในไวน์ได้ โดยใช้เทคนิคการไทเทรต



รูปแบบการเรียนการสอน



1. สอนบรรยายภาคทฤษฎีเกี่ยวกับการไทเทรต
2. นักเรียนได้ฝึกเทคนิคการไทเทรต การใช้บิวเรตต์ การใช้ปิเปตต์ และเทคนิคการไทเทรตได้



ฝ่ายห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

