

食品サイエンス科

食品化学実験 ～慎重に、慎重に、中和滴定～

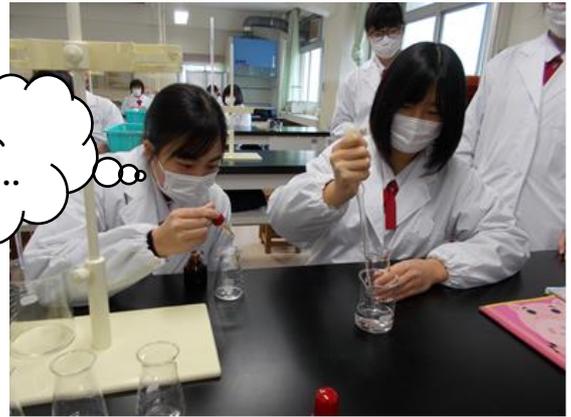
食品サイエンス科2年生の食品化学の授業で、中和滴定を行いました。この技術は食品の酸度（すっぱさ）を調べる時に役立つものです。これまでにビューレットの使い方を練習してきましたので、今回は未知の濃度の試料をコニカルビーカーに入れて、フェノールフタレインの反応を見ながら、慎重に滴下していきました。

今日の試料を作っています。



濃度を知っているのは私だけ!

コニカルビーカーに試料を分注し、フェノールフタレインを滴下します。



1滴、2滴...

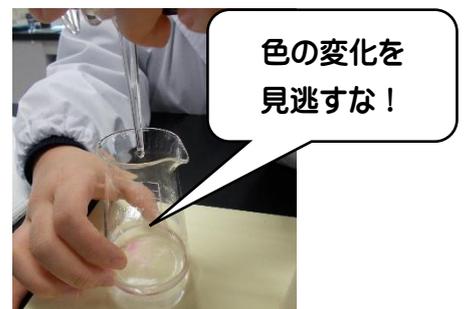
ビューレットに標準液を入れて



液量の記録も忘れずに!



開始の液量を
確認したら、
滴定開始!



色の変化を見逃すな!

