

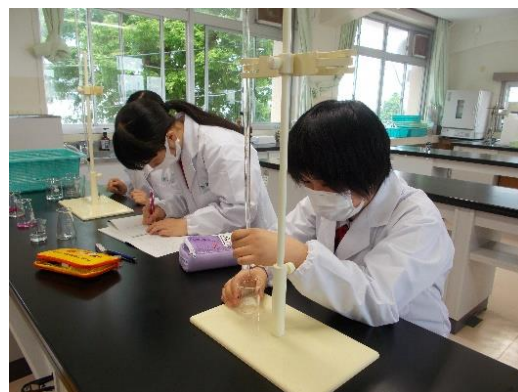
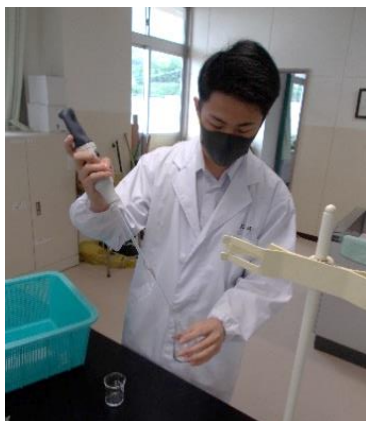
食品サイエンス科

一滴の勝負！！ ～食品サイエンス科2年生 中和滴定～

専攻の食品化学の授業で、中和滴定を行いました。酸性とアルカリ性の溶液が中和することを利用した分析方法です。フェノールフタレインを入れたコニカルビーカーへ、ビューレットからぽたっ…ぽたっ…と一滴ずつ落としていくと、一瞬にして無色から濃いピンクに変化します。薄いピンク色で止めることが出来たら滴定成功！見事中和できました。濃いピンクになってしまえば入れ過ぎで、正確な分析結果を得ることができません。「一滴…、う～ん、半滴！！」っと、集中して手先の微妙な操作を行っていました。

オートピペッターで試料を量り入れ、指示薬を数滴いれます。

滴定開始 集中！

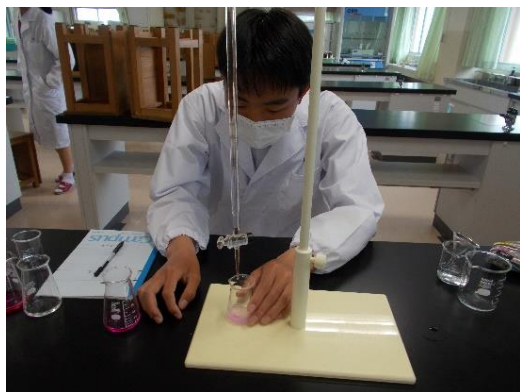


集中！

集中！

頑張って！

集中！



メモリを読んで…記録、滴定量を計算しています。

いろんな濃さに
なっちゃったな

