LP-6 Sladka i Kysela Coca-Cola 3.3.24

Pracoval David Zejdlik, Otakar Prouza

pomucky - titracni aparatura, zkumavky, kadinka s horkou vodou, kapatko chemikalie - dest. voda, voda, roztok glukozy, Fehlingovo cinidlo I. a II., fenolftalein

Sladka cola

postup

- pripravili jsme 3 zkumavky, do 1. jsme nalili destilku, do 2. roztok glukozy a do 3. vzorek coly (cocacola smichana s 12 tabletami zivocisneho uhli, ktera se pres filtracni papir prefiltrovala do kadinky)
- pote jsme zkumavky daly do kadinky, do ktere vyucujici nalil vrouci vodu
- podle zbarveni jsme zjistili, ze se vysledek shoduje s tim, ze jsme pouzili colu zero, protoze mela jine zbarveni nez glukozovy roztok

Tabulka vysledku reakci

Vzorek	destilka	roztok glukozy	vzorek Coly
Zbarveni	tyrkysove	oranzovo-hnede	tmave zelene

Kysela cola

• koncentrace pouziteho NaOH - 0.05 $mol*dm^{-3}$

postup

- provedli jsme 3 mereni a vyuzili jsme uvedene mnozstvi NaOH aby doslo ke zmene zbarveni fenolftaleinu
 - 1. mereni 7ml NaOH
 - 2. mereni 5.8ml NaOH
 - 3. mereni 5ml NaOH
- hodnota roztoku v bodu ekvivalence vysla podle barvy a pH papirku na hodnotu pH 7.

vypocet H3PO4 v Coca-Cole

$$egin{aligned} c_{H_3PO_4} &= 0.29\% \ V_{coly} &= 1l \ V_{H_3PO_4} &= rac{1000}{100} * 2.9 = 2.9g = rac{2900mg}{dm^3} \ Moly\ H_3PO_4 &= rac{2.9g}{98\ g/mol} = 0.0296mol \end{aligned}$$

Zaver

Prvnim pokusem jsme potvrdili, ze v Cole zero neni glukoza, ale jina sladidla a druhym pokusem					
pomoci titrace a vice mereni jsme zjistili pH uroven pri ekvivalenci na vzorku Coly zero.					