	Imię i nazwisko 1. 2.		Rok	Grupa	Zespół
PRACOWNIA FIZYCZNA WFiIS AGH	Temat: Polary	metr	1	Nr ćwiczenia 74	
Data wykonania	Data oddania	Zwrot do popr.	Data oddania	Data zaliczenia	OCENA

Ćwiczenie 74

Cel ćwiczenia:

Badanie aktywności optycznej wodnych roztworów cukru. Badanie zależności kąta skręcenia płaszczyzny polaryzacji przy przejściu przez roztwór cukru, w zależności od jego stężenia. Wyznaczanie skręcenia właściwego dla sacharozy. Wyznaczenia stężenia nieznanego roztworu cukru

Literatura:

- [1] Zięba A. (red.), *Pracownia Fizyczna Wydziału Fizyki i Techniki Jądrowej* SU1648, AGH, Kraków 2002
- [2] Szczeniowski S., Fizyka doświadczalna, cz. 4 Optyka, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1980
- [3] Halliday D., Resnick R., Walker J., *Podstawy fizyki* t.IV, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003

Zagadnienia kontrolne

- 1. Światło, fala elektromagnetyczna charakterystyka i opis.
- 2. Sposoby otrzymywania światła spolaryzowanego liniowo. Inne rodzaje polaryzacji fali świetlnej.
- 3. Ośrodek aktywny optycznie, przykłady substancji aktywnych optycznie.
- 4. Rola płytki Laurenta w polarymetrze.
- 5. Zjawisko skręcenia płaszczyzny polaryzacji, sposoby wykorzystania tego zjawiska.
- 6. Zastosowanie regresji liniowej do ilościowego opisu zjawiska skręcenia płaszczyzny polaryzacji.

Użyteczne wzory i stale fizyczne

Niektóre substancje wykazują aktywność optyczną polegającą na skręceniu płaszczyzny polaryzacji przechodzącego przez nie światła. Taką aktywność optyczną mogą wykazywać kryształy, ciecze i roztwory niektórych substancji, miedzy innymi roztwory naturalnej sacharozy (cukru). Aktywność optyczna substancji występuje wówczas, kiedy jej cząsteczki maja szczególną budowę chemiczną i mogę występować w postaci dwóch tzw. enancjomerów, które są swoimi lustrzanymi odbiciami. Sacharoza (popularny "cukier") produkowana przez organizmy żywe jest złożona z takich cząsteczek jednego rodzaju ("prawoskrętnych"), które nie posiadają zwierciadlanego odbicia (natomiast sacharoza produkowana chemicznie składa się w równej części z "prawoskrętnych" i "lewoskrętnych" cząsteczek, przez co efekt skręcenia płaszczyzny polaryzacji się niweluje).

W przypadku roztworów cukru o niskim stężeniu, kąt skręcenia płaszczyzny polaryzacji α jest proporcjonalny do drogi L jaką światło przebywa w roztworze oraz do stężenia roztworu C:

$$\alpha = [\alpha]_D^{20^{\circ}C} \cdot C \cdot L \tag{1}$$

Gdzie współczynnik $[\alpha]_D^{20^{\circ}C}$ nazywany jest *skręceniem właściwym* charakterystycznym dla danej substancji rozpuszczonej, i zależy od: rodzaju rozpuszczalnika, długości fali światła i temperatury roztworu. Standardowo skręcenie właściwe określane jest dla światła sodowego (linia D o długości λ =589,3 nm).

Skręcenie właściwe definiowane jest jako kąt, o który skręca się płaszczyzna polaryzacji światła sodowego przy przejściu przez roztwór przygotowany w proporcjach 1g substancji na 10cm³ roztworu, przechodząc przez słup roztworu o długości 10cm, w temperaturze 20°C. Wartość skręcenia właściwego dla wodnego roztworu cukru w temperaturze 20°C wynosi:

$$[\alpha]_D^{20^{\circ}C} = 66.5 \frac{\text{deg} \cdot \text{cm}^3}{\text{dm} \cdot \text{g}}$$
 (2)

W literaturze i tablicach można spotkać zapis skręcenia właściwego z jednostkami: 66.5° , gdzie w domyśle są pozostałe jednostki, lub rzadziej używany zapis $6.65 \, \frac{\text{deg} \cdot \text{cm}^2}{\text{g}}$, ewentualnie $0.665 \, \frac{\text{deg} \cdot \text{m}^2}{\text{kg}}$ w jednostkach układu Si.

Jeżeli mierzony roztwór znajduje się w innej niż 20° C temperaturze θ , należy wprowadzić poprawkę zgodnie z następującym wyrażeniem:

$$[\alpha]_D^{20^{\circ}C} = \frac{[\alpha]_D^{\theta}}{1 - 0,00037(\theta - 20^{\circ}C)}$$
(3)

Wzór (3) jest słuszny jedynie dla sacharozy.

Przyrządy

W ćwiczeniu wykorzystywany jest polarymetr półcieniowy z płytką Laurenta. Polarymetr jest wyposażony w:

- 1. Źródło światła lampa sodowa (dł. fali 589,3 nm)
- 2. Zasilacz lampy sodowej 220-230V, 50Hz
- 3. Element optyczny z wykorzystaniem kwarcowej płytki Laurenta
- 4. Okular do obserwacji obrazu otrzymanego z analizatora, z regulacją ostrości

- 5. Dokładną skalę z noniuszem do odczytu położenia polaryzator/analizator w zakresie 0-180 stopni, z dokładnością 0.05 stopnia
- 6. Tubę z wymiennymi kuwetami w zakresie długości kuwet 100-200mm
- 7. Podstawę łączącą wyżej wymienione elementy

W ćwiczeniu dokonujemy pomiaru kąta o jaki obrócony jest analizator względem polaryzatora. Płytka Laurenta zastosowana w polarymetrze ułatwia ocenę kontrastu obrazu widocznego w okularze. Analizator sprzegnięty jest ze skalą kątową (w stopniach).

Odczytu kąta skręcenia dokonujemy, gdy obraz w okularze jest jednakowo zaciemniony (minimalne przekręcenie w jedną stronę powoduje pojawienie się ciemniejszych pasków po bokach obrazu, a minimalne przekręcenie w drugą stronę daje ciemniejszy pasek pośrodku).

Wykonanie ćwiczenia

1. <u>Ustalenie położenia zerowego polarymetru</u>.

Dokładnie wypłukaną kuwetę napełnić wodą destylowaną. Zmierzyć 7-10 razy położenie analizatora przy jednolicie zaciemnionym polu widzenia. Na skali kątowej położenie analizatora należy odczytywać tak jak dla suwmiarki.

UWAGA: jeśli któryś z końców kuwety jest wyszczerbiony, należy kuwetę przez cały czas umieszczać tym końcem do góry, aby zapobiec wyciekaniu roztworu/wody. Równie istotne jest aby w kuwecie nie znajdował się pęcherzyk powietrza. Przy zamykaniu kuwety obowiązuje kolejność: kuweta, szkiełko, uszczelka gumowa, nakrętka. Długość kuwety widnieje na kuwecie i podana jest w milimetrach.

2. Przygotowanie roztworów cukru.

Przy użyciu kolby miarowej bądź menzurki przygotować roztwór wagowo-objętościowy. W tym celu odważyć należy żądaną ilość cukru. Wsypać do kolby lub menzurki. Uzupełnić roztwór wodą do całkowitej objętości 100cm^3 . Cierpliwie mieszać do zupełnego rozpuszczenia cukru w wodzie. Zanotować w tabeli stężenie. Napełnić kuwetę. Wykonać 7-10 pomiarów kąta skręcenia analizatora przy danym stężeniu.

Używając pozostałego roztworu można sporządzać niższe stężenia dolewając określonej ilości wody do znanej objętości aktualnego roztworu.

Należy przeprowadzić ćwiczenie dla co najmniej 6-7 roztworów.

Proponowany roztwór wyjściowy w proporcjach 20g cukru na 100cm3 roztworu.

3. Określenie stężenia nieznanego roztworu

Prowadzący ćwiczenie może dostarczyć kuwetę wypełnioną roztworem cukru o nieznanym stężeniu. Mierząc skręcenie analizatora i wykorzystując wyznaczone wcześniej skręcenie właściwe dla cukru, wyznaczyć należy stężenie nieznanego roztworu.

Pomiary

Tabela 1. Kąty skręcenia płaszczyzny polaryzacji w zależności od stężenia

masa cukru objętość roz V_r [cm 3 długość ku L [cm 3 stężenie roz C [g/cm 3	tworu] wety	Polożenie zerowe polarymetru							
	i	$lpha_0$	$lpha_1$	α_2	$lpha_3$	$lpha_4$	$lpha_5$	$lpha_6$	$lpha_7$
	1.								
	2.								
	3.								
	4.								
	5.								
	6.								
	7.								
	8.								
	9.								
	10.								
α	śr [deg]								

	•					
Temperatura roztw	oru:	 •				
			Г			
				Podpi	s prowadząc	rego

Opracowanie wyników pomiarów

- 1. Oblicz wartość średnią położenia zerowego polarymetru.
- 2. Wylicz poszczególne stężenia roztworów.
- 3. Wyznacz średni kąt skręcenia płaszczyzny polaryzacji dla kolejnych stężeń/roztworów. Otrzymane wartości przeskaluj odpowiednio uwzględniając otrzymane położenie zerowe polarymetru.
- 4. Wykonaj wykres średniego kąta skręcenia płaszczyzny polaryzacji w zależności od stężenia.
- 5. Oszacuj i zaznacz na wykresie niepewności poszczególnych punktów pomiarowych.
- 6. Dopasuj do danych pomiarowych prostą przy pomocy regresji liniowej.
- 7. Zapisz otrzymany z regresji współczynnik nachylenia prostej wraz z niepewnością.
- 8. Korzystając z otrzymanego współczynnika prostej regresji oraz definicji skręcenia właściwego podaj wyliczoną wartość skręcenia właściwego wraz z niepewnością.
- 9. Jeżeli wykonane zostały pomiary dla roztworu o nieznanym stężeniu, na podstawie otrzymanego skręcenia właściwego wylicz nieznane stężenie.
- 10. Zapisz krótkie podsumowanie/wnioski.