Protokol č.3

Vypracovala: Katarína Nalevanková

Odbor: 3BCHb2

Dátum: 23.10.2022

Téma: Inverzia sacharózy

Úlohy:

1. Pozorovanie optickej otáčavosti sacharózy v rôznych časoch

2. Stanovenie rýchlostnej konštanty inverzie sacharózy v kyslom prostredí

Teoretický úvod:

Inverzia sacharózy je hydrolytickým rozštiepením biózy na dve monózy. Prítomnosť vodíkových iónov pôsobí ako katalyzátor reakcie, čiže ju urýchľuje.

Keďže voda je prítomná vo veľkom nadbytku, pre inverziu sacharózy je splnená kinetická rovnica platná pre reakcie prvého poriadku

$$v = -\frac{dc}{dt} = kc$$

Sacharóza aj produkty jej rozkladu sú opticky aktívnymi látkami, t. j. sú schopné meniť uhol otáčania roviny prechádzajúceho polarizovaného svetla. Sacharóza je pravotočivá, zatiaľ čo ekvimolárna zmes glukózy a fruktózy otáča rovinu polarizovaného svetla doľava, pretože ľavotočivá fruktóza je aktívnejšia ako pravotočivá glukóza. Výsledkom inverzie je pokles otáčavosti pravotočivého roztoku sacharózy, až sa roztok napokon stane ľavotočivým. Na základe toho môžeme priebeh inverzie sledovať polarimetricky.

Optickej otáčavosti sacharózy môžeme pripísať na počiatku reakcie uhol α_0 , otáčavosti roztoku v čase t uhol α_t a otáčavosti invertu po skončení hydrolýzy uhol α_∞ . Potom pre zmenu optickej otáčavosti v čase

$$t$$
 = 0, platí $lpha_0 - lpha_\infty pprox c_0$

$$t \qquad \qquad \alpha_t - \alpha_\infty \approx c.$$

Pomôcky:

Polarimeter, sodíková výbojka, termostat, 2 odmerné banky 50 ml, kadičky 50 a 100 ml, pipety, sacharóza, roztok 1 M HCl

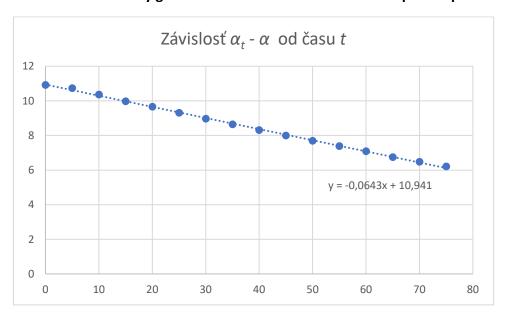
Postup práce:

- 1. Navážime 10 g sacharózy a rozpustíme ju destilovanou vodou v kadičke
- 2. Roztok sacharózy kvantitatívne prelejeme do 50 ml odmerky a doplníme destilovanou vodou po rysku
- 3. 10 ml pôvodného roztoku sacharózy zriedime 20 ml destilovanej vody a zmeriame α_0 v čase t_0
- 4. Z pôvodného roztoku odpipetujeme 20 ml do jednej kadičky a do druhej kadičky si pripravíme 40 ml 1 M HCl
- 5. Kyselinu vlejeme do sacharózy a od toho momentu začne prebiehať inverzia
- 6. Meriame čas reakcie
- 7. Zmes dôkladne premiešame a snažíme sa ju rýchlo naplniť do polarimetrickej kyvety, ktorú sme predtým dôkladne opláchli
- 8. Zisťujeme uhol otočenia
- 9. Merania opakujeme po dobu jednej hodiny, každých päť minút
- 10. Roztok, ktorý po zmiešaní HCl a sacharózy ostal v kadičke po naplnení kyvety, prelejeme do suchej 50 ml odmerky
- 11. Odmerku termostatujeme pri teplote 55 °C až do ukončenia kinetických meraní
- 12. Po ochladení na izbovú teplotu naplníme kyvetu týmto roztokom a stanovíme hodnotu $lpha_\infty$ v čase t_∞

Tabuľka č.1: Namerané hodnoty roztokov CH₃COOH o rôznych koncentráciách

t	α_t	$\alpha_t - \alpha_{\infty}$	$\ln(\alpha_t - \alpha_{\infty})$
0	8,624	10,917	2,39
5	8,437	10,73	2,37
10	8,066	10,359	2,34
15	7,678	9,971	2,29
20	7,362	9,655	2,267
25	7,015	9,308	2,23
30	6,676	8,969	2,19
35	6,349	8,642	2,16
40	6,02	8,313	2,12
45	5,702	7,995	2,08
50	5,395	7,688	2,04
55	5,09	7,383	2
60	4,795	7,088	1,96
65	4,456	6,749	1,91
70	4,189	6,482	1,87
75	3,917	6,21	1,83

Graf č.1: Kalibračný graf závislosti elektromotorického napätia a pH v roztokoch CH₃COOH



Graf č.2: Kalibračný graf závislosti elektromotorického napätia a pH v roztokoch HCl



Výpočty:

Teplota v laboratóriu bola 25 °C

lpha v čase nula bola 8,716 a $lpha_{\infty}$ = - 2,293

Rýchlostnú konštantu k a grafickú hodnotu α_0 získame zo vzťahu

$$ln(\alpha_t - \alpha_{\infty}) = \ln(\alpha_0 - \alpha_{\infty}) - kt,$$

ktorý upravíme podľa smernicovej rovnice, ktorá nám vyšla graficky

$$y = -0.0076x + 2.4124$$

Ak $y = ln(\alpha_t - \alpha_{\infty})$ a x = t, potom:

$$ln(\alpha_t - \alpha_{\infty}) = 2,4124 - 0,0076t$$

Potom rýchlostná konštanta k inverzie sacharózy je $k = 0,0076 \text{ min}^{-1}$

Potom uhol otáčania je:

$$\ln(\alpha_0 - \alpha_\infty) = 2,4124$$

$$\alpha_0 - \alpha_\infty = e^{2,4124}$$

$$\alpha_0 - (-2,293) = e^{2,4124}$$

$$\alpha_0 + 2,293 = e^{2,4124}$$

$$\alpha_0 = 8,868$$

Hodnota graficky zisteného uhlu otáčania α_0 :

 α_0 = 8,868 °

Hodnota meraním zisteného uhlu otáčania α_0 :

 α_0 = 8,716 °

Záver:

Cieľom tohto praktického cvičenia bolo pozorovanie optickej otáčavosti sacharózy v rôznych časoch a stanovovali sme rýchlostnú konštantu inverzie sacharózy v kyslom prostredí, katalyzovanom vodíkovými iónmi. Z našich meraní nám vyšla hodnota α_0 v čase t_0 8,714° a α_∞ = - 2,293.

Zostrojením grafických závislostí sme určili rýchlostnú konštantu k = 0,0076 min^{-1} a pomocou nej sme vypočítali grafickú hodnotu α_0 = 8,868 °. Pracovali sme v laboratóriu pri teplote 25 °C.