Тема уроку. Кислотність середовища. Поняття про рН розчину.

Мета: сформувати уявлення про водневий показник pH; розрізняти pH лужного, кислого та нейтрального середовищ; оцінити важливість pH розчинів для визначення якості харчової, косметичної продукції тощо.

Поняття про водневий показник

Вода є слабким електролітом. При кімнатній температурі з 108 молекул води лише одна молекула води розпадається на йони.

Спрощене рівняння дисоціації води має вигляд:

 $H2O \rightleftharpoons H++OH-.$

У чистій воді концентрація йонів Гідрогену дорівнює концентрації гідроксид-іонів. Катіони Гідрогену та гідроксид-аніони нейтралізують одне одного, тому таке середовище прийнято вважати нейтральним.

Концентрація йонів Гідрогену та гідроксид -іонів становить 10–7 моль/л. Використання таких чисел є незручним, тому частіше використовується інша одиниця виміру концентрації йонів Гідрогену— водневий показник *pH*.

Якщо концентрація йонів Гідрогену дорівнює 10-7 моль/л, то pH = 7; pH може приймати значення від 0 до 14.

Середовища водних розчинів

Розрізняють три основні типи середовищ водних розчинів:

- 1. **Нейтральне** середовище середовище, у якому концентрація йонів Гідрогену дорівнює концентрації гідроксид-іонів (pH = $\frac{7}{1}$).
- 2. **Кисле** середовище середовище, у якому концентрація йонів Гідрогену більша за концентрацію гідроксид-іонів (pH < 7).
- 3. **Лужне** середовище середовище, у якому концентрація йонів Гідрогену менша концентрації гідроксид-іонів (pH > 7).

При значеннях водневого показника рН:

- від 0 до 3 середовище водного розчину вважається сильно кислим,
- від 4 до 6 слабо кислим,
- 7 нейтральним,
- від 8 до 10 слабо лужним,
- від 11 до 14 сильно лужним.

Середовище водних розчинів експериментально можна визначити різними способами.

Одним із способів є застосування індикаторів, які змінюють своє забарвлення при зміні середовища розчину.

Індикатори — речовини, які оборотно змінюють колір залежно від середовища розчину.

Як індикатори найчастіше на практиці використовують:

- метилоранж,
- лакмус,
- фенолфталеїн,
- універсальний індикатор.
- 1) Метилоранж у водному розчині (у нейтральному середовищі) має оранжеве забарвлення, лакмус фіолетове.

У кислому середовищі і метилоранж, і лакмус набувають **червоного** забарвлення.

Згадаємо правила змішування кольорів! З яких двох кольорів при змішуванні можна отримати помаранчевий? З червоного і жовтого. Дійсно, у лужному середовищі метилоранж набуває жовтого кольору.

Червоний і синій кольори при змішуванні дають фіолетовий. Лакмус у лужному середовищі стає синім.

Обидва індикатори більш зручні на практиці для визначення кислого середовища.

- 2) Фенолфталеїн є індикатором на лужне середовище. Лише у ньому він набуває яскраво малинового забарвлення. У інших середовищах він безбарвний.
- 3) Універсальний індикатор змінює забарвлення у широкому діапазоні значень pH розчину.

Індикатор	Забарвлення у середовищі		
	у розчинах кислот	у чистій воді	у розчинах основ
Метилоранж	червоне	помаранчеве	жовте
Фенолфталеїн	безбарвне	безбарвне	малинове
Лакмус	червоне	фіолетове	синє

Характер середовища розчину має велике значення при протіканні хімічних і біологічних процесів. Залежно від реакції середовища ці процеси можуть йти з різною швидкістю і в різних напрямках. Тому визначення рН середовища розчинів дуже важливе у медицині, науці, техніці, сільському господарстві.

Зміна рН крові або шлункового соку є діагностичним тестом в медицині.

Відхилення рН від нормальних величин навіть на 0,01 одиниці свідчать про патологічні процеси в організмі.

При нормальній кислотності шлунковий сік має рН 1,7;

Водневий показник крові людини дорівнює 7,4; слини — 6,9; сечі — 6,0. Кожен фермент функціонує при певному значенні рН (пепсин шлункового соку — при рН 1,5-2).

Різні продукти харчування і речовини, що широко використовуються на практиці характеризуються певними значеннями рН.

Водневі показники продуктів харчування і оточуючих нас хімічних речовин є дуже різними.

Приклад:

- pH лимонного соку 2,1;
- *pH* апельсинового соку 2,8;
- pH чорної кави 5,0;
- pH молока 6,9;
- рН дощової води 6,1;
- pH розчину харчової соди 8,5;
- pH нашатирного спирту 11,9.

Завдання.

- 1. Опрацювати §11.
- 2. Виконати вправу №139.