16. 某品牌威化饼干的配料如下图,研究性学习小组对其部分成分进行相关探究。

#### 巧克力香草牛奶味威化饼干

配料表:小麦粉,白砂糖,植物油,乳粉, 玉米淀粉,麦芽糊精,乳清粉,食用香精, 大豆磷脂,食用盐,碳酸氢钠

# 【查阅资料】

- ①饼干制作烘焙过程中,配料中的碳酸氢钠全部受热分解转化为碳酸钠,而碳酸钠不分解。
- ②碱石灰是固体氢氧化钠和氧化钙的混合物。

## 【实验准备】

称取质量为 m 的饼干样品放入烧杯中,加入适量蒸馏水,充分溶解后过滤,将滤液通过半透膜渗析(除去蛋白质等有机物),得到待检液。将待检液平均分为甲、乙两等份。

任务一: 定性验证饼干样品中的有关成分

## 【实验验证】

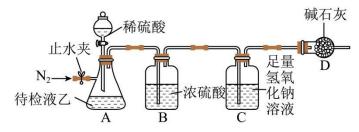
(1) 请完善下面的表格。

实验步骤	实验现象	实验结论
I.取少许待检液甲于试管中,滴入过量稀硝酸	有产生	饼干中含有碳酸钠
II.向步骤①反应后溶液中滴入少量硝酸银溶液	有白色沉淀产生	饼干中含有。

#### 【交流讨论】

(2)小组有同学认为可以把步骤 I 中的稀硝酸改为稀盐酸。经讨论后,大家一致认为不可行,理由是\_\_\_\_。任务二:定量测定饼干样品中碳酸钠的质量分数

【实验探究】小组同学用待检液乙进行如下实验。主要步骤:①检查装置气密性后装入药品;②通入一段时间  $N_2$ ;③称量装置 C 的质量为  $m_1$ ;④滴加稀硫酸充分反应;⑤再通入一段时间  $N_2$ ;⑥称量装置 C 的质量为  $m_2$ 。



## 【实验分析】

(3)装置 C 中发生反应的化学方程式为。

# 【实验结论】

(4) 该饼干样品中碳酸钠的质量分数为\_\_\_\_。(用  $m \times m_1 \times m_2$ 表示)。

# 【反思评价】

- (5) 在探究过程中,下列因素会导致所测样品中碳酸钠的质量分数偏小的是\_\_\_\_\_(填字母序号)
- a、去掉装置 D b、省略步骤② c、省略步骤⑤。