



**don bosco**  
**halle**

# LABORATORIUM

A19

Bepaling °N op melk  
NAAM Van Belle Werner Datum 16-11-'92  
Klas 6 TTW

1 / 8

## 1. Doel :

- De normzuurtegraad van melk bepalen.

## 2. Principe :

Men maakt eerst een blanco, die een bepaalde kleur heeft.  
Dan titreert men de melk met NaOH totdat deze kleur bereikt wordt. Nadien rekent men deze terug naar °N en °D.

## 3. Materiaal :

- Materiaal :
  - + buret
  - + statief + bijhorende klem (voor buret)
  - + kleine erlenmeyer
- Reagentia :
  - + gestelde NaOH-oplossing
  - + melk

## 4. Werkwijze :

### 1. Maken van de Blanco

- Meng 2 ml 0,0005 % fuchsine met 38 ml alcohol 70 %.
- pipetteer hieruit 0,5 ml en voeg het toe aan 10 ml melk.

### 2. Titratie v/d onbekende :

- titreer 10 ml van de onbekende totdat de kleur overeenstemt met de blanco.
- indicator = fenolftaleïne (0,5 ml)

## 5. Meetresultaten & berekeningen

Ik heb gemiddeld 2,0 ml 0,1083 N NaOH getitreerd.

Dit is hetzelfde als 2,17 ml 0,1 N NaOH titreren.

Dit is dus 21,7 °N

Zuurtegraad melk : 21,7 °N