

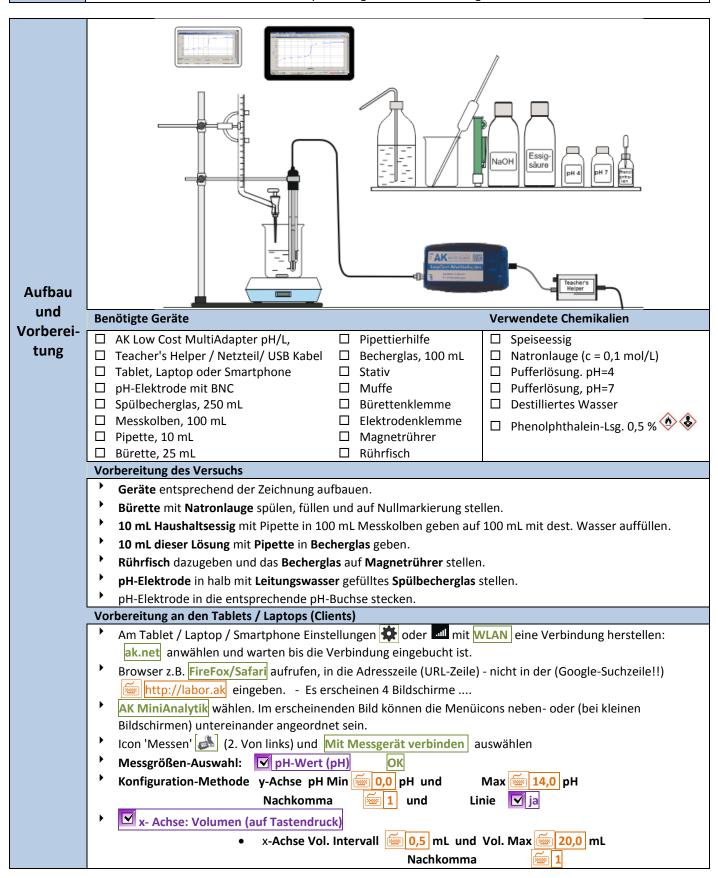
Titration von Speiseessig mit Natronlauge (Bestimmung des Gehaltes)





Prinzip

Speiseessig wird mit Natronlauge titriert. Durch Ermittlung des Äquivalenzpunktes lässt sich der Gehalt der Säure berechnen. In Deutschland muss Speiseessig mindestens 5% Essigsäure enthalten.





Titration von Speiseessig mit Natronlauge (Bestimmung des Gehaltes)





- pH-Kalibrieren antippen und bei 2-Punkt-Kalibrierung Kalibrieren
- Oben rechts steht der aktuelle pH- Wert. Man soll zwei unterschiedliche Puffferlösungen bereithalten.
- Elektrode spülen, -> in **Puffer 1**, pH-Wert z.B. 6 4 eingeben, nach Messwertberuhigung Übernehmen
- Elektrode spülen, -> in **Puffer 2**, pH-Wert, z.B. 7 eingeben, nach Messwertberuhigung Übernehmen
- Umrechnung starten mit Kalibrieren und Erfolg bestätigen mit OK
- Mit OK wird der Messbildschirm aufgebaut und Werte werden angezeigt.

Durchführung

- pH-Elektrode am Stativ befestigen. Der Rührfisch darf beim Drehen die Elektrode nicht berühren.
- Zur Messwertaufnahme bei 0,0 mL Messwert Aufzeichnen drücken.
- Die Titratorflüssigkeit kontinuierlich (mit recht kleiner Geschwindigkeit!) aus der Bürette auslaufen lassen und nach jeweils 0,5 mL einen Messwert mit | Messwert Aufzeichnen | speichern.
- Zum Beenden Messung beenden

Speichern

- Icon oben links und Speichern unter wählen
 - Unter ,Projekt Speichern' Projektnamen eingeben (hier: Beispiel) F04a User und





Excel-**Export**

- Icon oben links und Datenreihen exportieren wählen Unter ,Datenreihen Speichern' Projekt **T** F04a User auswählen und **Speichern**
- Je nach Gerät mit "Speichern unter' noch Pfad aussuchen und bestätigen

Öffnen bei **Bedarf**

- Ist der Teacher's Helper nicht mehr zu erreichen: Browser z.B. Firefox/Safari aufrufen, in die Adresszeile (URL-Zeile) - nicht in der (Google-Suchzeile!!) [http://labor.ak eingeben. -
- Icon oben links 🔼 und Laden "Projekt Laden" F04a User direkt auswählen und →anklicken

Auswertung

Bestimmung des Volumens im Äquivalenzpunkt

- a) Die Ermittlung des Äquivalenzpunktes erfolgt nach der sogenannten "Drei-Geraden-Methode":
- b) Berechnung des Gehaltes (Bedeutung der Indizes: v = vorgelegt z = zugegeben bis zum Äquivalenzpunkt) Bei Äquivalenz gilt: $n_V(HAc) = n_Z(NaOH)$ \Rightarrow $c_V(HAc) \cdot V_V(HAc) = c_Z(NaOH) \cdot V_Z(NaOH)$

$$\Rightarrow c_{V}(HAc) = \frac{c_{Z}(NaOH) \cdot V_{Z}(NaOH)}{V_{V}(HAc)}$$

Bestimmung an den Tablets/ Laptops (Clients)

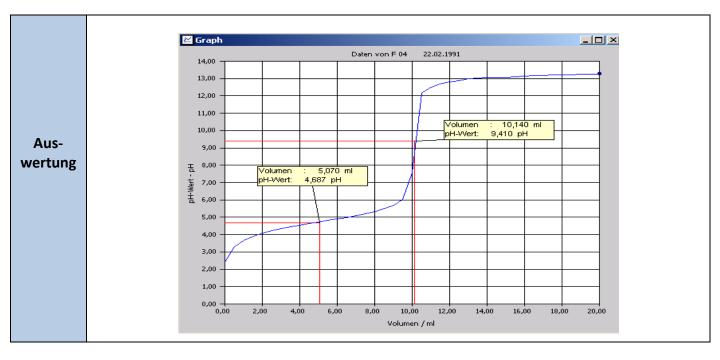
- Icon 'Auswerten' (3. von links) Drei-Geraden-Methode
- Folgen Sie den Anweisungen (mit 'Abhaken') 1. für die Vorperiode, 2. Hauptperiode und 3. Nachperiode
- Dann auf Berechnen tippen.
- Evtl. die Position des Ergebniskästchens ändern.



Titration von Speiseessig mit Natronlauge (Bestimmung des Gehaltes)







Gehaltsberechnung

Die obige Angabe erfolgte in mol/L - Zum Vergleich benötigt man aber die Angabe w in %.

Auswertung

(Massen)Konzentration = $c \cdot M = 0.104 \text{ mol/L} \cdot 60 \text{ g/mol} = 6.24 \text{ g/L}$

- Die Dichte von Essig wurde = 1 g/mL gesetzt
- Das Ergebnis muss noch mit 10 multipliziert werden, weil auf 1/10 verdünnt wurde (10mL auf 100 mL)
- Letztes Ergebnis muss wieder durch 10 geteilt werden. Bezug sind 100g nicht 1L (1000g).

Ergebnis w = 6,24 g /100g * 100 % = 6,24%

Beachten:





Entsorgung

Ausguss (nach evtl. Neutralisation)

Literatur

F. Kappenberg; Computer im Chemieunterricht 1988, s. 84, Verlag Dr. Flad, Stuttgart