

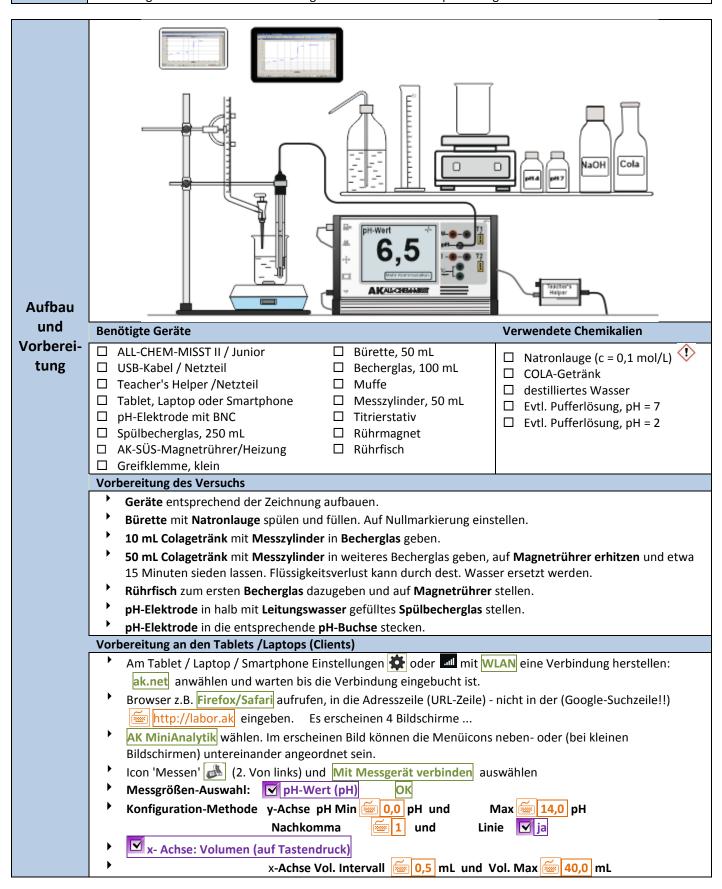
Titration von COLA-Getränken mit Natronlauge





Prinzip

Zum Nachweis von Phosphorsäure werden COLA- Getränke zum einen direkt, zum anderen nach einem etwa 15 minütigem Verkochen mit Natronlauge titriert und dabei der pH-Wert gemessen.





Titration von COLA-Getränken mit Natronlauge



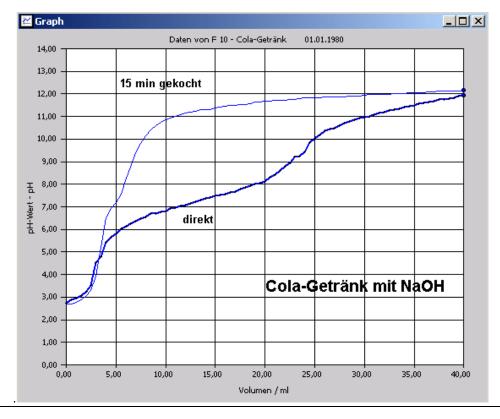


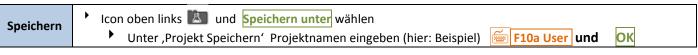
Nachkomma pH-Kalibrieren antippen und bei 2-Punkt-Kalibrierung Kalibrieren Oben rechts steht der aktuelle pH- Wert. Man soll zwei unterschiedliche Puffferlösungen bereithalten. Elektrode spülen, -> in **Puffer 1**, pH-Wert z.B. 6 4 eingeben, nach Messwertberuhigung Übernehmen Elektrode spülen, -> in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

Verfahren Sie anschließend entsprechend mit dem abgekochten COLA-Getränk

Durchführung





Excel-**Export**

- Icon oben links 💹 und Datenreihen exportieren wählen Unter ,Datenreihen Speichern' Projekt **F10a 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" F10a User direkt auswählen und →anklicken



Titration von COLA-Getränken mit Natronlauge





Berechnung des Gehaltes an "Phosphorsäure"

Prinzip:Im 1. Äquivalenzpunkt gilt: $n(H_3PO_4) = n(NaOH)$ also: $c(H_3PO_4) \cdot V(H_3PO_4) = c(NaOH) \cdot V(NaOH)$ Im ersten Äquivalenzpunkt: $c(H_3PO_4) = \frac{c(NaOH) \cdot V(NaOH)}{V(H_3PO_4)}$

- 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.

Ergebnis des Rechners: Volumen im Äquivalenzpunkt: 3,26 mL / Ergebnis: c = 0,0065 mol/L

Berechnung des Gehaltes an Kohlensäure

Bei der Auswertung muss man bedenken, dass im Äquivalenzpunkt außer der Kohlensäure auch schon die <u>zweite</u> Stufe der Phosphorsäure titriert ist. So ist das einzusetzende Volumen der Natronlauge: x - 2 * 3.26 mL

- 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.

Ergebnis des Rechners: Volumen im Äquivalenzpunkt: 23,45 mL / Ergebnis: c = 0,0339 mol/L

Tipp Wie man sieht erhält man bei der Auswertung der abgekochten Cola die Bestätigung. Beim Umgang mit quantitativen Daten ist Vorsicht geboten, da bei "geheimen Rezepturen" auch weitere Säuren verwendet werden.

Beachten: Entsorgung Ausguss

Literatur F. Kappenberg; Computer im Chemieunterricht 1988, S. 83, Verlag Dr. Flad, Stuttgart