**Инструкционная карта**

**Лабораторно-практическая работа:**

**«Определение примеси соды в молоке»**

Соду добавляют в молоко для того, чтобы скрыть его повышенную кислотность. Однако нейтрализуя молочную кислоту, сода не задерживает развитие гнилостных микроорганизмов и способствует разрушению витамина **С**. Такое молоко не пригодно для употребления в пищу.

***Цель работы:*** определение примеси соды в молоке через определение рН среды.

***Оборудование и реактивы из СПЭЛ-У и материалы:*** пластиковый поднос; перчатки; стеклянная палочка; перчатки; пипетка-капельница; пробирки; штатив; экран; раствор индикатора бромтимолового синего; образцы молока трёх разных фирм.

***Последовательность выполнения работы***

1. Наденьте перчатки. Добавьте образцы молока в пробирки по 5 мл.

2. Добавьте осторожно по стенке пробирки 7-8 капель раствора бромтимолового синего.

**ПРОБИРКУ НЕ ВСТРЯХИВАТЬ!**

3. Через 1 минуту наблюдайте за изменением окраски образовавшегося на поверхности молока кольцевого слоя (в течение 10 мин).

***Оценка результатов***

**Желтая окраска** кольцевого слоя свидетельствует об отсутствии в молоке соды.

Окраска кольцевого слоя от **зеленого до темно-зеленого** или **синего** свидетельствует о наличии следов соды в молоке.

4. Результаты исследования запишите в тетрадь в виде отчёта:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Номер образца*** | ***Название фирмы – производителя молока*** | ***Результат исследования*** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |