بسمه تعالی

نام و نام خانوادگی : ازمایش شیمی شماره کلاس:

زعفران اصل یا تقلبی:.

سه شیشه ساعت برداشته در اولی یک محلول غلیظ از یک رنگ خوراکی زرد رنگ ,در دومی محلول غلیظ از زعفران و در سومی مخلوطی از رنگ زرد و زعفران بریزید .بااستفاده از لوله مویین ,از هر کدام از این محلولها بالای خط صاف که روی کاغذ کروماتوگرافی(از قبل آماده شده) کشیده شده قطره ای قرارداده و بگذارید تا خشک شود سپس کاغذ کروماتو گرافی را در یک بشر 500 سی سی که مقداری آب (حدود 1سانتی متر ) ریخته شده باشد قرار دهید و به سوالات زیر پاسخ دهید

:

1-چرا مسافت طی شده رنگ ها در طول کاغذ متفاوت است؟

2- آیا بین جاذبه ذرات حل شونده و حلال و سرعت حرکت ذرات رابطه ای وجود دارد؟

3- هدف این آزمایش چیست؟

کیفیت روغن:

حدود 10 میلی لیتر از روغن های مختلف مانند روغن کنجد , افتابگردان , سبوس برنج را به ترتیب درون 3 لوله آزمایش بریزید و حدود 10 قطره محلول تنتورید به لوله های آزمایش اضافه کنید و محلول حاصل را بهم بزنید, سپس لوله ها را حدود 5 دقیقه در حمام آب گرم قرار دهید .

1- باتوجه به تغییرات رنگ محلول ها, میزان سیر بودن روغن ها را باهم مقایسه نمایید؟

2-هدف از انجام این آزمایش چیست؟

ویتامین C در میوه ها و سبزی ها:

مقدار 2میلی لیتر آب پرتقال یا لیموی تازه را در یک لوله آزمایش بریزید در لوله ازمایش دوم نیز 2 میلی لیترآب پرتقال کهنه ریخته و به هردو لوله قطره قطره محلول تنتورید اضافه کرده و بهم بزنید تا جایی که اخرین قطره توسط آب پرتقال بی رنگ نشود تعداد قطره های تنتورید را که در هر لوله اضافه شده را با یکدیگر مقایسه کرده و نتیجه بگیرید:

حال همین عمل را با آب پرتقال تازه آی که حرارت دیده شده است را انجام دهید و مشاهده خود و تعداد قطره های تنتورید را برای هریک از لوله های آزمایش بنویسید.

|  |  |
| --- | --- |
| تعداد قطره های تنتورید | **شماره لوله** alhi |
|  | آب پرتقال تازه |
|  | آب پرتقال کهنه |
|  | اب پرتقال تازه حرارت دیده |