……………………………

Data

…………………………………………………………………………….

Imię i nazwisko, kierunek studiów, grupa

Tytuł ćwiczenia: **OZNACZANIE SKŁADU MINERALNEGO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

**Zadanie 1.** **Oznaczanie zawartości wapnia metodą wersenianową**

Naważka (odczytana z etykiety próbki)…………………………..

Wynik miareczkowania 1……………………………

Wynik miareczkowania 2……………………………

Obliczenia:

Zawartość wapnia w produkcie:…………….….mg/100 g

**Zadanie 2.** **Oznaczanie zawartości żelaza metodą kolorymetryczną**

Naważka (odczytana z etykiety próbki)…………………………..

Objętość próbki pobranej do analizy………………………………

Absorbancja 1……………………………

Absorbancja 2……………………………

Obliczenia:

Krzywa wzorcowa roztworów żelaza (proszę wkleić):

Zawartość żelaza w produkcie:……………….mg/100 g

**Zadanie 3.** **Oznaczanie zawartości magnezu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej (ASA)**

Naważka 1…………………………..

Naważka 2……………………………

Rozcieńczenie mineralizatu:………………………………

Stężenie magnezu w próbce:

Obliczenia:

Zawartość magnezu w produkcie:………………………mg/kg

**Wnioski z ćwiczenia:**

Proszę ocenić, czy badany produkt jest dobrym źródłem wapnia, żelaza i magnezu (czy dostarcza 10% zapotrzebowania na pierwiastek w porcji o masie 100 g)

……………………………………… …………………………………

podpis studenta podpis prowadzącego