

Link do produktu: <https://slezakbis.pl/chemia-w-naszej-kuchni-p-1793.html>



Chemia w naszej kuchni.

Cena brutto	1 850,00 zł
Cena netto	1 504,07 zł
Numer katalogowy	1093104 CX 5

Opis produktu

Zestaw zawiera:

- 15 arkuszy papieru chromatograficznego
- 4 rurki kapilarne
- 15 płytek z zagłębieniami
- opakowanie wykałaczek
- 75 probówek (tworzywo sztuczne)
- 90 menzurek
- opakowanie pipet (15 sztuk)
- opakowanie wykałaczek
- uniwersalne papierki wskaźnikowe pH (50 sztuk)
- 0,5 ml barwnik spożywczy czerwony
- 0,5 ml barwnik spożywczy niebieski
- 0,5 ml barwnik spożywczy zielony
- 0,5 ml barwnik spożywczy żółty
- 25 g proszku do pieczenia
- 25 g amoniaku spożywczego (kwaśny węglan amonu)
- 25 g skrobi kukurydzianej
- 25 g nieznanego proszku
- 30 ml kwasu octowego
- 30 ml płynu Lugola
- 5 g papainy
- 15 g żelatyny
- 1 g kwasu cytrynowego (do wytworzenia standardowej witaminy C)
- 3 x 30 ml 0,1 M roztworu jodu w jodku potasu
- 30 ml roztworu do wytworzenia roztworu skrobi
- 100 ml 5%-owego roztworu proszku do prania ręcznego
- 100 ml 5%-owego roztworu płynu do mycia naczyń
- 100 ml 5%-owego roztworu mydła
- 30 ml roztworu chlorku wapnia (35 mg/l)
- szczegółowa instrukcja doświadczeń w języku polskim
- karty charakterystyk substancji niebezpiecznych
- odczynniki oznakowanie zgodnie z aktualnymi wymogami

Doświadczenia:

- Wykonanie chromatografii z użyciem barwników spożywczych
- Oznaczenie nieznannej substancji poprzez przeprowadzenie określonej liczby testów porównawczych
- Jak działa chemiczny środek zmiękczający mięso?
- Techniki miareczkowania (stwierdzenie obecności witaminy C)
- Opracowanie standardowych krzywych do oznaczania zawartości witaminy C
- Oznaczanie właściwości różnych detergentów
- Porównanie właściwości mydła i proszku do prania

