

味噌の塩分定量実験

期 日 令和3年9月14日(火)

対象生徒 グリーンサイエンス科 2年生フードコース

科 目 食品化学

実施場所 南安曇農業高等学校 食品資源実験室

概 要 有機酸の定量に続き、沈殿滴定により仕込んだ年数によって味噌に含まれる塩分に違いがあるのか調べました。



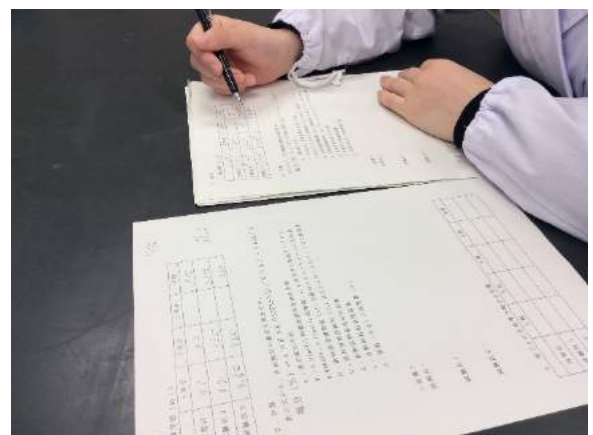
測定できるよう試料を薄めます。



薄めた試料を 10ml はかり取り、指示薬を加えます。



硝酸銀試薬で滴定します。
赤い沈殿ができたなら滴定終了。



滴定値より塩分含量を計算します。