

**Занкевич В. А.**  
**ТИТРИМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ**  
**КИСЛОТНОСТИ МОЛОКА**

*Научный руководитель ассист. Сароко С. С.*

*Кафедра общей химии*

*Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск*

**Актуальность.** Кислотность характеризует свежесть молока. В зависимости от времени хранения молока повышается его кислотность до предела, после чего молоко скисает (за счет денатурации казеина). Кислотность свежего молока 17-18°, но спустя два часа (не охлаждая) кислотность повышается. При 23 молоко скисает.

**Цель:**

- 1 Определить кислотность разных видов молока и сравнить показатели.
- 2 Выявить образец молока, с самым низким показателем кислотности по ГОСТ.

**Задачи:**

- 1 Определить кислотность молока разной жирности с помощью титрования
- 2 Оценить кислотность молока разной жирности
- 3 Определить образец молока, с самым низким показателем кислотности
- 4 Сравнить полученные результаты с ГОСТ 3624

**Материал и методы.** По ГОСТу 3624 титруемая кислотность показывает количество кубических сантиметров децинормального (0,1 N) раствора щёлочи, пошедших на нейтрализацию 100 см<sup>3</sup> молока в присутствии фенолфталеина. Титруемая кислотность свежесвыдоенного молока = 16—18°Т, допустимое значение для нормального молока 15,99—20,99°Т

**Результаты и их обсуждение.** Результатом является сравнение полученных показателей с нормой по ГОСТ 3624 и выявление образцов, с самым низким показателем кислотности по ГОСТ 3624.

**Выводы:**

- 1 Выявлен образец молока, с самым низким показателем кислотности по ГОСТ 3624
- 2 Определён производитель, чья молочная продукция имеет самый низкий показатель кислотности по ГОСТ 3624