

Экспериментальная часть: «Исследование яблок различных сортов на содержание нитратов»

- Исследуемый материал:- плоды яблок очищаем от загрязнений, затем растираем в кашицу и отжимаем через марлю. Выжатый сок капаем на предметные стекла. В качестве реагента для определения нитрат-ионов используем 1% раствор дифениламина в концентрированной серной кислоте, который по каплям добавляем к пробам сока исследуемых овощей и фруктов. Визуально наблюдаем изменение окраски растворов. Бледно-голубое окрашивание – низкое содержание нитрат-ионов (более 0,001 мг/л), голубое – среднее (более 1 мг/л), синее – высокое (более 100 мг/л). [5]