Приложение № 9

Карточка-инструкция

**Исследование фальсификации молока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Определяемая фальсификация | Ход исследования | Техника безопасности |
| Опыт №1  **Определение наличия воды** | 1.Налейте в пробирку 1-2 мл молока и посмотрите у стенок посуды на границе.  2. Капните пипеткой 1 каплю молока на ноготь.  3. Смешайте 1 мл молока и 2 мл этилового спирта .Смесь некоторое время взбалтывайте. А затем быстро вылейте в чашку Петри . | 1.Соблюдать осторожность при работе со стеклом.  2. Не пробовать вещества на вкус.  3. Убедитесь, что вы работаете с молоком . |
| Опыт №2  **Определение наличия чужеродных добавок** | 1.Процедить молоко через бумажный фильтр.  2. Добавить 3-5 капель уксусной или лимонной кислоты. | Осторожно обращаться с кислотами. |
| Опыт №3  **Определение наличия кислот (борная , салициловая)** | Опустить в небольшую порцию молока(1 мл) лакмусовую индикаторную бумажку (синюю и красную). | Аккуратно обращаться с посудой и веществами. |
| Опыт №4  **Определение крахмала** | Добавить к небольшой порции молока несколько капель (3-5) иодной настойки. | Экономно расходовать реактивы. |