

## 실험 11. 실제시료 분석

### <실험방법>

#### 1. NaOH 표준용액 제조

- ① 500 mL 증류수 끓여 완전히 식힘
- ② 0.1 N NaOH 250 mL 제조
- ③ Oven에서 건조된 KHP 0.5 g + 증류수 25 mL + p.p.
- ④ NaOH 용액으로 분홍색이 30초간 유지될 때까지 적정

#### 2. 감귤주스

- ① 감귤주스 50 mL 취해 250 mL volumetry에 넣고 표선까지 증류수로 채운다.
- ② 시료 50 mL+ bromthymol blue/neutral red 혼합지시약
- ③ NaOH로 적정 (자청색 30초 유지)

#### 3. 포도주

- ① 포도주 50 mL 취해 250 mL volumetry에 넣고 표선까지 증류수로 채운다.
- ② 시료 50 mL + p.p.
- ③ NaOH로 적정 (분홍색 30초 유지)