

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَآلِ مُحَمَّدٍ وَعَجِّلْ فَرَجَهُمْ



کنترل کیفیت در صنایع شیمیایی

رشته صنایع شیمیایی

گروه مواد و فراوری

شاخه فنی و حرفه‌ای

پایه دوازدهم دوره دوم متوسطه

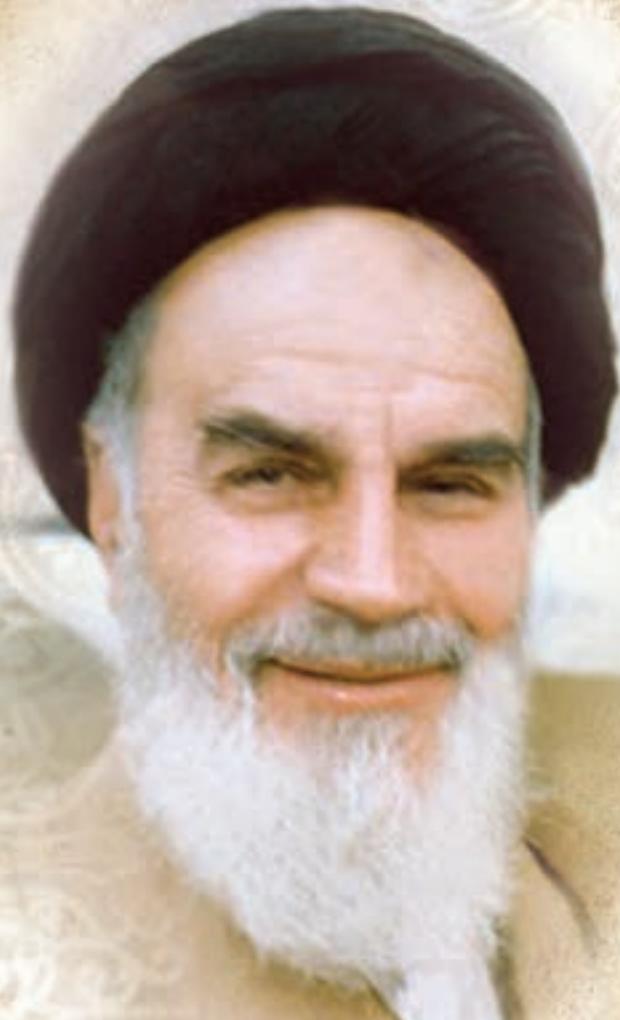


وزارت آموزش و پرورش
سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی



نام کتاب:	کنترل کیفیت در صنایع شیمیایی - ۲۱۲۵۲۱
پدیدآورنده:	سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی
مدیریت برنامه‌ریزی درسی و تألیف:	دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کاردانش
شناسه افزوده برنامه‌ریزی و تألیف:	طیبه کنشو، اعظم صفاری، بهرام قنبری، رابعه شیخ‌زاده، اعظم یوسفی، قاسم حاجی قاسمی و سیدرضا سیف محدثی (اعضای شورای برنامه‌ریزی)
مدیریت آماده‌سازی هنری:	گوهر دیلمی راد (پودمان‌های اول و دوم) حسین بریجانیان (پودمان سوم) محسن کدیور (پودمان‌های چهارم و پنجم) (اعضای گروه تألیف) - علی پور جوادی (ویراستار علمی) - محمد محمودی (ویراستار ادبی)
شناسه افزوده آماده‌سازی:	اداره کل نظارت بر نشر و توزیع مواد آموزشی
نشانی سازمان:	جواد صفری (مدیر هنری) - صبا کاظمی دوانی (طرح جلد) - زهرا راست‌نسب (صفحه‌آر) - فاطمه رئیسیان فیروزآباد (رسام)
ناشر:	تهران: خیابان ایرانشهر شمالی - ساختمان شماره ۴ آموزش و پرورش (شهیدموسوی)
چاپخانه:	تلفن: ۰۹۱۱۶۱-۸۸۸۳، دورنگار: ۰۲۶۶-۸۸۳۰، کدپستی: ۱۵۸۴۷۴۷۳۵۹
سال انتشار و نوبت چاپ:	وبگاه: www.irtextbook.ir و www.chap.sch.ir

کلیه حقوق مادی و معنوی این کتاب متعلق به سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی وزارت آموزش و پرورش است و هرگونه استفاده از کتاب و اجزای آن بهصورت چاپی و الکترونیکی و ارائه در پایگاه‌های مجازی، نمایش، اقتباس، تلخیص، تبدیل، ترجمه، عکس‌برداری، نقاشی، تهییه فیلم و تکثیر به هر شکل و نوع بدون کسب مجوز از این سازمان ممنوع است و متخلفان تحت پیگرد قانونی قرار می‌گیرند.



اگر یک ملتی نخواهد آسیب بیند باید این ملت اولاً با هم متحد باشد و ثانیاً در هر کاری که اشتغال دارد آن را خوب انجام بدهد. امروز کشور محتاج به کار است. باید کار کنیم تا خود کفا باشیم، بلکه ان شاء الله صادرات هم داشته باشیم. شما برادرها الان عبادتتان این است که کار بکنید. این عبادت است.

امام خمینی (قُدْسَ سِرُّهُ)

فهرست

۱.....	پودمان اول: تهیه محلول‌های استاندارد
۵۳.....	پودمان دوم: پیشگیری خوردگی در صنایع شیمیایی
۹۵.....	پودمان سوم: آزمایش‌های کنترل کیفیت آب
۱۴۱.....	پودمان چهارم: کاربرد مواد افزودنی در صنایع شیمیایی
۱۸۵.....	پودمان پنجم: آزمایش‌های کنترل کیفیت مواد غذایی
۲۳۵.....	منابع

سخنی با هنرآموزان گرامی

در راستای تحقق اهداف سند تحول بنیادین آموزش و پرورش و برنامه درسی ملی جمهوری اسلامی ایران و تغییرات سریع عصر فناوری و نیازهای متغیر دنیای کار و مشاغل، برنامه‌درسی رشتۀ صنایع شیمیایی طراحی و براساس آن محتوای آموزشی نیز تأثیر گردید. کتاب حاضر از مجموعه کتاب‌های کارگاهی می‌باشد که برای سال دهم تدوین و تألیف گردیده است این کتاب دارای ۵ پودمان است که هر پودمان از یک یا دو واحد یادگیری تشکیل شده است. همچنین ارزشیابی مبتنی بر شایستگی از ویژگی‌های این کتاب می‌باشد که در پایان هر پودمان شیوه ارزشیابی آورده شده است. هنرآموزان گرامی می‌باشد برای هر پودمان یک نمره در سامانه ثبت نمرات برای هر هنرجو ثبت کنند. نمره قبولی در هر پودمان حداقل ۱۲ می‌باشد و نمره هر پودمان از دو بخش تشکیل می‌گردد که شامل ارزشیابی پایانی در هر پودمان و ارزشیابی مستمر برای هریک از پودمان‌ها است. از ویژگی‌های دیگر این کتاب طراحی فعالیت‌های یادگیری ساخت‌یافته در ارتباط با شایستگی‌های فنی و غیرفنی از جمله مدیریت منابع، اخلاق حرفة‌ای و مباحث زیستمحیطی است. این کتاب جزئی از بسته آموزشی تدارک دیده شده برای هنرجویان است که لازم است از سایر اجزای بسته آموزشی مانند کتاب همراه هنرجو، نرم افزار و فیلم آموزشی در فرایند یادگیری استفاده شود. کتاب همراه هنرجو در هنگام یادگیری، ارزشیابی و انجام کار واقعی مورد استفاده قرار می‌گیرد. شما می‌توانید برای آشنایی بیشتر با اجزای بسته یادگیری، روش‌های تدریس کتاب، شیوه ارزشیابی مبتنی بر شایستگی، مشکلات رایج در یادگیری محتوای کتاب، بودجه‌بندی زمانی، نکات آموزش شایستگی‌های غیرفنی، آموزش ایمنی و بهداشت و دریافت راهنمای و پاسخ فعالیت‌های یادگیری و تمرين‌ها به کتاب راهنمای هنرآموز این درس مراجعه کنید. لازم به یادآوری است، کارنامۀ صادر شده در سال تحصیلی قبل براساس نمره ۵ پودمان بوده است. و در هنگام آموزش و سنجش و ارزشیابی پودمان‌ها و شایستگی‌ها، می‌باشد به استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی منتشر شده توسط سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی مراجعه گردد. رعایت ایمنی و بهداشت، شایستگی‌های غیرفنی و مراحل کلیدی براساس استاندارد از ملزمات کسب شایستگی می‌باشد. همچنین برای هنرجویان تبیین شود که این درس با ضریب ۸ در معدل کل محاسبه می‌شود و دارای تأثیر زیادی است.

کتاب شامل پودمان‌های ذیل است:

پودمان اول: با عنوان «تهیۀ محلول‌های استاندارد» که ابتدا تهیۀ محلول‌های نرمال و سپس سنجش‌های حجمی اسید و باز و سنجش‌های حجمی اکسایش - کاهش آموزش داده می‌شود.

پودمان دوم: عنوان «پیشگیری خودگی در صنایع شیمیایی» دارد، که در آن مفاهیم خودگی، آزمایش‌های خودگی، مبانی الکتروشیمی خودگی و انواع پیلهای الکتروشیمیایی و خودگی در صنایع مختلف و روش‌های جلوگیری از خودگی آموزش داده می‌شود.

پودمان سوم: دارای عنوان «آزمایش‌های کنترل کیفیت آب» است. در این پودمان ابتدا ضرورت انجام کنترل کیفیت آب بیان شده و هنرجویان به طور عملی آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی آب را انجام می‌دهند.

پودمان چهارم: «کاربرد مواد افزودنی در صنایع شیمیایی» نام دارد. ابتدا مفاهیم مواد افزودنی مختلف و سپس روش‌های مختلف افزودن مواد افزودنی، سازگاری افزودنی‌ها و اهمیت آنها آورده شده است و هنرجویان به طور عملی با افزودنی‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی مواد مختلف کار می‌کنند.

پودمان پنجم: با عنوان «آزمایش‌های کنترل کیفیت مواد غذایی» است که در آن مفاهیم کنترل کیفیت، استانداردهای محلی و بین‌المللی، اندازه‌گیری‌های کمی و کیفی مواد غذایی آموزش داده می‌شود و هنرجویان به طور عملی آزمایش‌های کنترل کیفیت فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی مواد غذایی را انجام می‌دهند.

امید است با تلاش و کوشش شما همکاران گرامی اهداف پیش‌بینی شده برای این درس محقق شود.

دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفة‌ای و کارداش

سخنی با هنرجویان عزیز

شرایط در حال تغییر دنیای کار در مشاغل گوناگون، توسعه فناوری‌ها و تحقق توسعه پایدار، ما را بر آن داشت تا برنامه‌های درسی و محتوای کتاب‌های درسی را در ادامه تغییرات پایه‌های قبلی بر اساس نیاز کشور و مطابق با رویکرد سند تحول بنیادین آموزش و پژوهش و برنامه درسی ملی جمهوری اسلامی ایران در نظام جدید آموزشی بازطراحی و تألیف کنیم. مهم‌ترین تغییر در کتاب‌ها، آموزش و ارزشیابی مبتنی بر شایستگی است. شایستگی، توانایی انجام کار واقعی به‌طور استاندارد و درست تعريف شده است. توانایی شامل دانش، مهارت و نگرش می‌شود. در رشتہ تحصیلی - حرفه‌ای شما، چهار دسته شایستگی درنظر گرفته شده است:

- ۱- شایستگی‌های فنی برای جذب در بازار کار مانند توانایی انجام آزمایش‌های کنترل کیفیت در صنایع شیمیایی
- ۲- شایستگی‌های غیرفنی برای پیشرفت و موفقیت در آینده مانند نوآوری و مصرف بهینه
- ۳- شایستگی‌های فناوری اطلاعات و ارتباطات مانند کار با نرم‌افزارها
- ۴- شایستگی‌های مربوط به یادگیری مادام‌العمر مانند کسب اطلاعات از منابع دیگر

بر این اساس دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کارداش مبتنی بر اسناد بالادستی و با مشارکت متخصصان برنامه‌ریزی درسی فنی و حرفه‌ای و خبرگان دنیای کار مجموعه اسناد برنامه درسی رشتہ‌های فنی و حرفه‌ای را تدوین نموده‌اند که مرجع اصلی و راهنمای تألیف کتاب‌های درسی هر رشتہ است.

این درس، پنجمین درس شایستگی‌های فنی و کارگاهی است که ویژه رشتة صنایع شیمیایی در پایه ۱۲ تألیف شده است. کسب شایستگی‌های این کتاب برای موفقیت آینده شغلی و حرفه‌ای شما بسیار ضروری است. هنرجویان عزیز سعی نمایید تمام شایستگی‌های آموزش داده شده در این کتاب را کسب و در فرایند ارزشیابی به اثبات رسانید.

کتاب درسی کنترل کیفیت در صنایع شیمیایی شامل پنج پودمان است و هر پودمان دارای یک یا دو واحد یادگیری است و هر واحد یادگیری از چند مرحله کاری تشکیل شده است. شما هنرجویان عزیز پس از یادگیری هر پودمان می‌توانید شایستگی‌های مربوط به آن را کسب نمایید. هنرآموز محترم شما برای هر پودمان یک نمره در سامانه ثبت نمرات منظور می‌نماید و نمره قبولی در هر پودمان حداقل ۱۲ می‌باشد. در صورت احراز نشدن شایستگی پس از ارزشیابی اول، فرصت جبران و ارزشیابی مجدد تا آخر سال تحصیلی وجود دارد. کارنامه شما در این درس شامل ۵ پودمان و از دو بخش نمره مستمر و نمره شایستگی برای هر پودمان خواهد بود و اگر در یکی از پودمان‌ها نمره قبولی را کسب نکردید، تنها در همان پودمان لازم است مورد ارزشیابی قرار گیرید و پودمان‌های قبول شده در مرحله اول ارزشیابی مورد تأیید و لازم به ارزشیابی مجدد نمی‌باشد. همچنین این درس دارای ضریب ۸ است و در معدل کل شما بسیار تأثیرگذار است.

همچنین علاوه بر کتاب درسی شما امکان استفاده از سایر اجزای بسته آموزشی که برای شما طراحی و تألیف شده است، وجود دارد. یکی از این اجزای بسته آموزشی کتاب همراه هنرجو می‌باشد که برای انجام فعالیت‌های موجود در کتاب درسی باید استفاده نمایید. کتاب همراه خود را می‌توانید هنگام آزمون و فرایند ارزشیابی نیز همراه داشته باشید. سایر اجزای بسته آموزشی دیگری نیز برای شما در نظر گرفته شده است که با مراجعه به وبگاه رشتة خود با نشانی www.tvoecd.oerp.ir می‌توانید از عنایین آن مطلع شوید.

فعالیت‌های یادگیری در ارتباط با شایستگی‌های غیرفنی از جمله مدیریت منابع، اخلاق حرفه‌ای، حفاظت از محیط‌زیست و شایستگی‌های یادگیری مادام‌العمر و فناوری اطلاعات و ارتباطات همراه با شایستگی‌های فنی طراحی و در کتاب درسی و بسته آموزشی ارائه شده است. شما هنرجویان عزیز کوشش نمایید این شایستگی‌ها را در کنار شایستگی‌های فنی آموزش بینید، تجربه کنید و آنها را در انجام فعالیت‌های یادگیری به کار گیرید.

رعايت نکات ایمنی، بهداشتی و حفاظتی از اصول انجام کار است لذا توصیه‌های هنرآموز محترمان در خصوص رعايت مواردی که در کتاب آمده است در انجام کارها جدی بگيريد.

امیدواریم با تلاش و کوشش شما هنرجویان عزیز و هدایت هنرآموزان گرامی، گام‌های مؤثری در جهت سربلندی و استقلال کشور و پیشرفت اجتماعی و اقتصادی و تربیت مؤثر و شایسته جوانان برومند میهن اسلامی بروزداشته شود.

دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کارداش

پودمان اول

تهیه محلول‌های استاندارد



جداسازی، شناسایی و تعیین مقدار مواد شیمیایی در صنایع، از وظایف مهم شیمیدانان است. محلول‌های استاندارد، یکی از ابزارهایی است که متخصصان شیمی می‌توانند به‌طور خاص و دقیق برای تشخیص یا تعیین غلظت مواد ناشناخته، استفاده کنند.

واحد یادگیری ۱

تهیه محلول‌های استاندارد

اصلولاً شیمیدان‌ها در آزمایشگاه با محلول‌های مختلف آبی سروکار دارند. برای تهیه محلول آبی با غلظت مشخص از یک گونه، به آشنایی با تعریف‌های مختلف غلظت نیاز است و محلول‌های استاندارد را بر اساس غلظت بیان می‌کنند. در این پودمان سعی شده است تعریف‌های مختلف غلظت گونه در محلول بیان شود. علاوه بر آن با کمک روابط مختلف غلظت به روش ساده، چگونگی تهیه محلول‌های مختلف شرح داده می‌شود. بسیاری از واکنش‌ها در حالت محلول انجام می‌شوند و محاسبه کمی برای این گونه واکنش‌ها بر مبنای غلظت آنها انجام می‌شود. هنرجویان با مطالعه این پودمان با روش‌های حجمی و وزنی تهیه محلول‌های آبی آشنایی بیشتری پیدا می‌کنند و در محاسبات کمی از آنها استفاده می‌کنند.

استاندارد عملکرد

تهیه محلول‌های نرمال، سنجش‌های حجمی «اسید و باز» و «اکسایش و کاهش» را طبق دستور کار انجام دهد.

شاپرکی‌های غیرفنی مورد انتظار این پودمان عبارت اند از:

- ۱ اخلاق حرفه‌ای: حضور منظم و وقت‌شناختی، انجام وظایف و کارهای سپرده شده - پیروی از قوانین
- ۲ مدیریت منابع: شروع به کار به موقع، مدیریت مؤثر زمان، استفاده صحیح از مواد و تجهیزات
- ۳ کار گروهی: حضور فعال در فعالیت‌های گروهی، انجام کارها و وظایف سپرده شده
- ۴ مستندسازی: گزارش نویسی فعالیت‌های کارعملی
- ۵ محاسبه و کاربست ریاضی

شاپرکی‌های فنی مورد انتظار این پودمان عبارت اند از:

- ۱ محلول نرمال تهیه کنند.
- ۲ سنجش‌های حجمی اسید و باز را انجام دهند.
- ۳ سنجش‌های حجمی اکسایش - کاهش را انجام دهند.

غلظت

بحث‌گروهی
۱



پیامدهای ناشی از تغییر ناگهانی ارتفاع برای کوهنوردان که در ارتفاعات بالا دچار خطرات تنفسی می‌شوند، این واقعیت را به خوبی نشان می‌دهد که صعود به ارتفاعات می‌تواند موجب ناراحتی‌هایی همچون سردرد، حالت تمیّع و خستگی شود. این علامت‌ها ناشی از هیپوکسیا است که بر اثر کمبود مقدار اکسیژن موجود در بافت‌های بدن بروز می‌کند. آیا علت آن را می‌دانید؟

با افزایش ارتفاع، فشار هوا و تعداد مولکول‌های هوا کاهش می‌یابد در نتیجه هوا رقیق می‌شود



غلظت^۱ یک نمونه، مقدار حل شونده^۲ موجود در یک مقدار مشخص از محلول^۳ یا حلال^۴ را نشان می‌دهد (معادله ۱):

$$\frac{\text{مقدار گونه یا حل شونده}}{\text{مقدار محلول (حلال)}} = \text{غلظت} \quad \text{معادله ۱}$$

۱- Concentration

۲- Solute

۳- Solution

۴- Solvent

اگرچه اصطلاح حل شونده و محلول اغلب برای نمونه‌های مایع به کار می‌رond، اما آنها را می‌توان به نمونه‌های فاز گاز و جامد نیز تعمیم داد. جدول ۱ متداول‌ترین واحدهای مورد استفاده برای بیان غلظت محلول را نشان می‌دهد.

جدول ۱- واحدهای و معادلات مختلف غلظت

نام	معادله	واحد
%m/m	$\frac{\text{گرم حل شونده}}{\text{درصد جرمی}} \times 100$ گرم محلول	درصد جرمی
%v/v	$\frac{\text{میلی لیتر حل شونده}}{\text{درصد حجمی}} \times 100$ میلی لیتر محلول	درصد حجمی
%m/v	$\frac{\text{گرم حل شونده}}{\text{درصد جرمی حجمی}} \times 100$ میلی لیتر محلول	درصد جرمی حجمی
M	$\frac{\text{مول حل شونده}}{\text{مولاریته}} = \frac{\text{مول حل شونده}}{\text{لیتر محلول}}$	مولاریته
N	$\frac{\text{هم ارز گرم های حل شونده}}{\text{نرمالیته}} = \frac{\text{هم ارز گرم های حل شونده}}{\text{لیتر محلول}}$	نرمالیته*
m	$\frac{\text{مول حل شونده}}{\text{مولالیته}} = \frac{\text{مول حل شونده}}{\text{کیلو گرم حلال}}$	مولالیته**
* و **: در ادامه درس، توضیح مناسب آورده شده است.		

پودمان اول: تهییه محلول‌های استاندارد

در سال‌های گذشته با غلظت‌های جرمی (وزنی)، حجمی و مولاریته آشنا شده‌اید. در این پودمان غلظت‌های نرمال و مولال ارائه می‌شود.

پرسش ۱



مراحل ساخت یک محلول با غلظت مشخص، از نمونه جامد را با توجه به شکل زیر توضیح دهید.

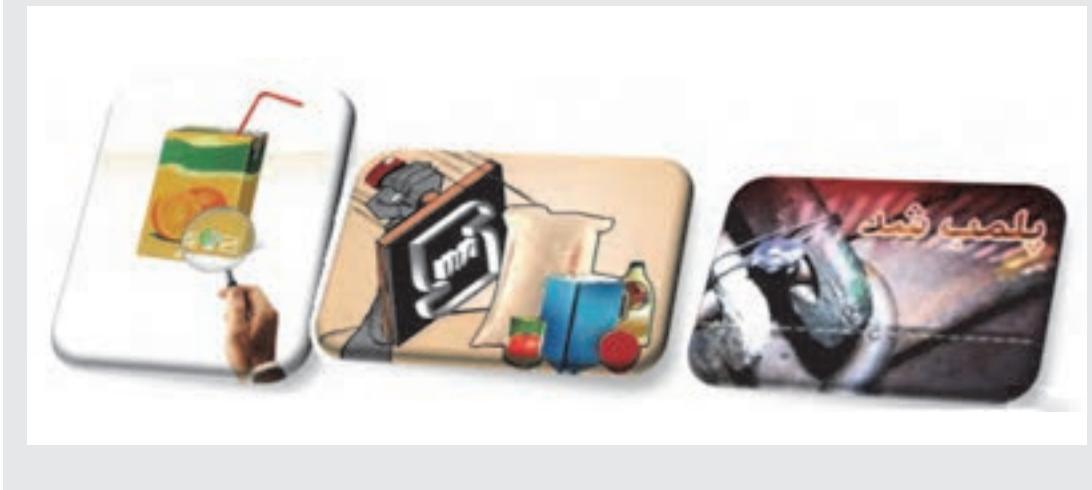


مراحل ساخت یک محلول با غلظت مشخص، از نمونه جامد

بحث‌گروهی ۲



غلب در زندگی روزمره به کلمه «استاندارد» برخورد کرده‌اید. آیا می‌دانید چرا در بیشتر حوزه‌های زندگی از این واژه استفاده می‌شود؟



تعريف استاندارد

استاندارد و استاندارد کردن از پایه‌های علم و فناوری است که در پیشرفت صنعت و اقتصاد نقشی بهسزا دارد. استاندارد عبارت است از «نظمی مبتنی بر نتایج ثابت علوم، فنون و تجربه‌های بشری که بهصورت قواعد و مقررات» به کار می‌رود.

در شیمی و زیست‌شیمی مواد استاندارد به معنی استفاده از مواد مرجع است که حاوی مواد مورد بررسی با غلظت شناخته شده است و با استفاده از مواد استاندارد می‌توان غلظت ماده مجهول را در یک نمونه مشخص کرد. برخی کاربردهای محلول‌های استاندارد در آزمایشگاه‌های شیمی عبارت‌اند از:

✓ ارائه یک مرجع

✓ استانداردسازی محلول‌های سنجش حجمی^۱

✓ تهیه محلول استاندارد ثانویه^۲

✓ تنظیم کردن^۳ تجهیزات

محلول‌های استاندارد به دو دسته تقسیم می‌شوند:

۱ استاندارد اولیه

۲ استاندارد ثانویه^۴

● محلول استاندارد اولیه^۵

برای یافتن غلظت دقیق محلول‌های تهیه شده در آزمایشگاه، از محلول استاندارد اولیه استفاده می‌شود. خصوصیات استاندارد اولیه به شرح زیر است:

۱ دارای ترکیب نسبی مشخص و درجهٔ خلوص بالایی باشد. درجهٔ خلوص آن بهتر است ۱۰۰٪ باشد (اگر درجهٔ خلوص کمی پایین تر از ۱۰۰٪ باشد، به شرط مشخص بودن مقدار ناخالصی‌ها، قابل قبول است).
۲ در دمای آزمایشگاه پایدار باشد (رطوبت و کربن‌دیوکسید را جذب نکند) و ضمن خشک کردن در آون بدون تغییر باقی بماند.

۳ برای جلوگیری از ایجاد مزاحمت با شناساگر، پیش و پس از سنجش حجمی بی‌رنگ باشد.

۴ در دسترس و ارزان باشد.

۵ سمی نباشد.

از موادی که به عنوان استاندارد اولیه به کار می‌روند، سدیم‌کربنات برای اسیدها و پتانسیم‌اگزالات برای پتانسیم‌پرمنگنات را می‌توان نام برد.

● محلول استاندارد ثانویه^۶

مطابق ویژگی‌های محلول استاندارد اولیه، بسیاری از مواد مانند سدیم‌هیدروکسید (سود) که جذب‌کننده رطوبت است، نمی‌توانند به عنوان محلول استاندارد اولیه استفاده شوند، زیرا خلوص آنها به مرور دچار تغییر

۱_Titration

۲_Calibration

۳_Secondary Standard Solution

۴_Primary Standard Solution

می‌شود. لذا برای استاندارد کردن محلول و تعیین غلظت دقیق آنها، از یک محلول استاندارد اوّلیه استفاده می‌شود. برای مثال وقتی به محلول هیدروکلریک اسید ۱٪ مولار نیاز باشد، محلول با غلظت ۱٪ مولار از آن تهیّه می‌شود، سپس توسط سنجش حجمی با محلول استاندارد اوّلیه سدیم‌کربنات، غلظت دقیق محلول هیدروکلریک اسید تعیین می‌شود. محلول هیدروکلریک اسید که غلظت دقیق آن توسط استاندارد است، محلول استاندارد ثانویه نامیده می‌شود.

استاندارد ثانویه، محلول با غلظت مشخص از یک مادّه شیمیایی یا یک واکنشگر است که غلظت دقیق آن توسط استاندارد اوّلیه تعیین شده است و جسم حل شده در آن نسبت به استاندارد اوّلیه دارای تفاوت‌های زیر است:

۱ خلوص کمتری نسبت به استاندارد اوّلیه دارد.

۲ پایداری کمتر و واکنش‌پذیری بیشتری نسبت به استاندارد اوّلیه دارد.

۳ محلول آن برای مدت طولانی قابل نگهداری نیست.

بهترین نمونه برای استاندارد ثانویه مادّه سدیم‌هیدروکسید (NaOH) است که شدیداً جاذب آب است. به محض بازشدن ظرف حاوی سدیم‌هیدروکسید، جذب رطوبت هوا آغاز می‌شود.

نکته



آماده‌سازی محلول‌های استاندارد اوّلیه و ثانویه باید با حلال‌های خالص صورت گیرد.

فعالیت عملی ۱



نایابی‌اری سدیم‌هیدروکسید (NaOH) در هوای مرطوب

مواد و وسایل لازم:

سدیم‌هیدروکسید خشک و بدون آب

ترازوی آزمایشگاهی با دقّت ± 0.01 گرم

شیشهٔ ساعت

نکته



سدیم‌هیدروکسید بسیار خورنده است و در صورت تماس پوستی می‌تواند سبب تخرب لایه‌های عمیق پوست شود.

در صورت تماس چشم با سدیم‌هیدروکسید، می‌تواند موجب عوارضی مانند آب‌مروارید^۱، آب‌سیاه^۲ و کوری دائمی شود.

قرار گرفتن در معرض مستقیم سدیم‌هیدروکسید، حتّی مقدار کم آن، می‌تواند سبب مشکلات حاد تنفسی شود.

سدیم‌هیدروکسید می‌تواند با فلزات واکنش دهد و هیدروژن تولید کند که در حضور اکسیژن منجر به آتش‌سوزی می‌شود.

سدیم‌هیدروکسید سبب ایجاد خوردگی کف‌پوش‌های چوبی و سطوح رنگ شده می‌شود.

روش کار:

- ۱ شیشه ساعت را روی ترازو قرار دهید و جرم آن را صفر کنید.
- ۲ در ظرف سدیم‌هیدروکسید را باز کنید و با کمک قاشقک کمی بلور NaOH را روی شیشه ساعت بریزید و به سرعت جرم آن را یادداشت کنید.
- ۳ پنجره‌های شیشه‌ای ترازو را برای چند دقیقه باز نگه‌دارید و افزایش تدریجی جرم سدیم‌هیدروکسید را در واحد میلی‌گرم مشاهده کنید. این امر به دلیل جذب مولکول‌های آب و کربن‌دیوکسید از هوا، توسط بلورهای سدیم‌هیدروکسید است.

نکته



- در ظرف حاوی سدیم‌هیدروکسید را سریع ببنديد.
- از یک ظرف شیشه‌ای مانند شیشه ساعت برای اندازه‌گیری جرم استفاده کنید، زیرا سدیم هیدروکسید با ظرف‌های فلزی واکنش می‌دهد.
- محلول‌های استاندارد (اولیه یا ثانویه) در محیط‌های آزمایشگاهی، دارای پایداری محدود هستند. محلول استاندارد سدیم‌هیدروکسید، با جذب کربن‌دیوکسید، دچار تغییر غلظت و pH می‌شود.

مثال ۱:

مادهٔ پتابسیم پرمنگنات (KMnO_4) یک ترکیب اکسیدکننده^۱ است و به عبارت دیگر، واکنش‌پذیری زیاد و پایداری کمی دارد. اغلب به دلیل واکنش‌پذیری بالا، محصول اکسید شده آن، منگنز (IV) اکسید (MnO_2 ، باعث آلوده شدن محتويات ظرف می‌شود. به همین دلیل به عنوان استاندارد اولیه مناسب نیست، اما می‌توان آن را به عنوان یک استاندارد ثانویه استفاده کرد.

پرسش ۲



- الف) با توجه به اینکه موادی که به عنوان استاندارد ثانویه استفاده می‌شوند ترکیبات پایداری نیستند، چرا محلول استاندارد ثانویه، به عنوان محلول استاندارد استفاده می‌شود؟
- ب) برای تعیین حجم نهایی، فقط حجم حلال در نظر گرفته نمی‌شود، بلکه حجم محلول باید در محاسبات و محلول‌سازی استفاده شود، علت را توضیح دهید.

مثال ۲ (یادآوری):

محلول هیدروکلریک اسید آزمایشگاهی $11/9$ مولار است. چند مول HCl در ۳۰۰ mL میلی‌لیتر این محلول وجود دارد؟

پاسخ:

$$\text{mol HCl} = ۳۰۰ \text{ mL} \times \frac{۱ \text{ L}}{۱۰۰۰ \text{ mL}} \times \frac{۱۱/۹ \text{ mol HCl}}{۱ \text{ L}} = ۰/۳ \times ۱۱/۹ = ۳/۵۷ \text{ mol HCl}$$

بنابراین $۳/۵۷$ مول هیدروکلریک اسید در ۳۰۰ mL میلی‌لیتر محلول $11/9$ مولار تجاری آن وجود دارد.

۱- در مورد ترکیبات اکسیدکننده، در بخش‌های دیگر این پومنان توضیحات لازم خواهد آمد.

فعالیت عملی ۲



تهییه محلول استاندارد اولیه سدیم کربنات

مواد لازم: سدیم کربنات بدون آب Na_2CO_3 (جرم مولی = $106/0$ گرم بر مول)، آب مقطر وسایل لازم: ترازوی آزمایشگاهی با دقّت $1/0$ ± گرم، آون، خشکانه^۱، بشر 250 میلی‌لیتری، بالن حجم‌سنجد 250 میلی‌لیتری، همزن شیشه‌ای، شیشه‌ ساعت، چراغ گاز، توری و سه پایه، بوته چینی

نکات ایمنی

- استفاده از عینک در هنگام آزمایش توصیه می‌شود.
- بعد از هرگونه تماس و پاشیدگی مواد شیمیایی به پوست بلا فاصله محل را با آب فراوان شست و شو دهید.
- استنشاق و تماس چشمی با پودر سدیم کربنات خطرناک است.



روش کار:

۱ 10 گرم سدیم کربنات خالص را در بوته چینی خشک و تمیز بریزید و به مدت یک ساعت در آون که دمای آن در گستره دمایی 105°C تنظیم شده است، قرار دهید.

نکته



گرما دادن سدیم کربنات در دمای 260°C باعث می‌شود سدیم کربنات آب و گازهای دیگر محبوس در خود را از دست بدهد و به سدیم کربنات خالص تبدیل شود. اگر دما از 300°C بالاتر رود، سدیم کربنات تجزیه می‌شود.

۲ سپس بوته چینی را از آون خارج کنید و دهانه آن را با یک شیشه ساعت تمیز یا توسط درپوش خود بوته بپوشانید و آن را در خشکانه قرار دهید تا خنک شود.

نکته



سدیم کربنات قدرت جذب آب از هوای اطراف خود را دارد؛ بنابراین پس از آنکه ظرف محتوای آن کمی در خشکانه خنک شد، آن را به یک شیشه تمیز با درپوش کامل‌بسته منتقل کنید و در تمام مدت در خشکانه نگهداری کنید.

۳ شیشه ساعت را روی کفه ترازو قرار دهید و جرم آن را یادداشت کنید. ترازو را صفر کرده و مقدار $2/65$ گرم سدیم کربنات خشک شده بدون آب را به دقّت اندازه‌گیری کنید.

۴ سدیم کربنات را به بشر حاوی 50 میلی‌لیتر آب مقطر انتقال دهید و دوباره شیشه ساعت را برای اطمینان از انتقال تمامی سدیم کربنات به بشر، وزن کنید.

۵ مخلوط را هم بزنید تا سدیم کربنات به طور کامل در آب حل شود و سپس با استفاده از قیف آن را به بالن حجم‌سنجد انتقال دهید. بشر را چند بار با آب مقطر بشویید و در بالن بریزید تا از انتقال کامل سدیم کربنات به بالن حجم‌سنجد اطمینان حاصل کنید.

۶ آب مقطر به بالن حجم‌سنجد اضافه کنید تا حجم محلول به خط نشانه بالن برسد.

۷ در بالن را ببندید و چندین بار بالن را سروته کنید تا مطمئن شوید محتویات آن یکنواخت شده است.

۸ با توجه به مقدار سدیم کربنات اضافه شده در مرحله ۳ غلظت آن را محاسبه کنید.

تمرین ۱



با محاسبات نشان دهید برای تهیه 250 میلی لیتر محلول سدیم کربنات 1 مولار ، از 265 گرم سدیم کربنات بدون آب استفاده می شود (جرم مولی سدیم کربنات بدون آب، $\text{Na}_2\text{CO}_3 = 106\text{ گرم بر مول}$).

تحقیق کنید
۱



فعالیت عملی ۳



تهیه محلول استاندارد اولیه اگزالیک اسید

مواد لازم: اگزالیک اسید $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ (جرم مولی = $126/1$ گرم بر مول)، آب مقطر وسایل لازم: ترازوی آزمایشگاهی با دقّت $10\text{ میلی لیتری} \pm 0.1$ گرم، بشر 250 میلی لیتری ، بالن حجم‌سنجی 250 میلی لیتری ، همزن شیشه‌ای، شیشهٔ ساعت، قیف

نکات ایمنی



■ اگزالیک اسید 1 مولار ممکن است باعث بروز علائم حساسیت در چشم و پوست شود. در هنگام کار از عینک ایمنی و دستکش استفاده شود.

■ در صورت تماس و پاشیدگی مواد شیمیایی به پوست، بلا فاصله محل را با آب فراوان شست و شو دهید.

روش کار:

۱ جرم شیشهٔ ساعت را با ترازوی دقیق اندازه‌گیری و یادداشت کنید. سپس ترازو را صفر کنید و $3/20$ گرم اگزالیک اسید را با دقّت اندازه‌گیری کنید.

۲ اگزالیک اسید را به بشر حاوی 50 میلی لیتر آب مقطر انتقال دهید و برای اطمینان از انتقال تمامی مواد به بشر، دوباره جرم شیشهٔ ساعت را اندازه‌گیری کنید.

۳ مخلوط را هم بزنید تا اگزالیک اسید در آب حل شود و سپس با استفاده از قیف آن را به بالن حجم‌سنجی انتقال دهید.

۴ در چندین مرحله، آب مقطر به بالن حجم‌سنجی اضافه کنید تا حجم محلول به خط نشانه بالن برسد.

۵ چندین بار بالن را سروته کنید، تا مطمئن شوید مواد به طور کامل یکنواخت شده است.

۶ با توجه به مقدار اگزالیک اسید اضافه شده در مرحله ۱، غلظت آن را محاسبه کنید.

غلظت نرمال (نرمالیته)

برای آشنایی با غلظت نرمال (نرمالیته)، نخست باید مفهوم همارزگرم^۱ (اکیوالان گرم) را شناخت.

تعیین همارزگرم

توجه داشته باشید که تعریف و محاسبه یک همارزگرم و نرمالیته، تابعی از واکنش شیمیایی است. همارز گرم هر ماده را می‌توان با کمک معادله (۲) محاسبه کرد که در آن E_w همارزگرم، M_w جرم مولی و n ظرفیت مؤثر ماده است:

$$E_w = \frac{\text{جرم مولی}}{\text{ظرفیت مؤثر}} \rightarrow E_w = \frac{M_w}{n} \quad \text{معادله ۲}$$

تعیین ظرفیت مؤثر

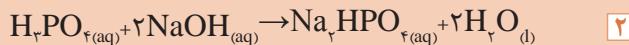
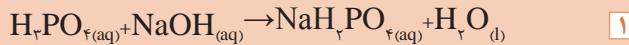
(الف) در واکنش‌هایی که بین یک اسید و یک باز انجام می‌شود، یک همارزگرم، مقدار گرم‌های جسمی است که یک مول یون هیدرونیوم^۲ تولید یا مصرف می‌کند در این حالت ظرفیت مؤثر (n) برابر تعداد مول هیدرونیوم تولیدشده یا مصرفشده در واکنش است. برای مثال اگر H_2SO_4 در واکنش شیمیایی دو مول یون هیدروژن از دست دهد، ظرفیت مؤثر آن برابر ۲، و همارزگرم آن معادل $\frac{1}{2}$ مول از H_2SO_4 یعنی ۴۹ گرم خواهد بود. در واکنش (۱) ظرفیت مؤثر سولفوریک اسید برابر یک، اما در واکنش (۲) ظرفیت مؤثر برابر ۲ است.



پرسش ۳



ظرفیت مؤثر فسفریک اسید در هر یک از واکنش‌های (۱) و (۲) چند است؟



(ب) در مورد بازها، یک یون OH^- معادل یک یون گرم هیدروژن اسیدی است. برای مثال، ۴۰ گرم سود معادل یک همارزگرم است، زیرا جرم مولی سود $1\text{ mol}^{-1} = 40\text{ g}$ است.

مثال ۳:

در واکنش زیر ظرفیت مؤثر و همارز گرم کلسیم هیدروکسید را به دست آورید.

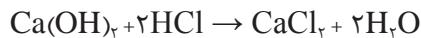
۱- Equivalent weight

۲- هیدرونیوم (Hydronium) نام کاتیون آبی H_3O^+ است.

حل:

(جرم اتمی کلسیم برابر 40 ، اکسیژن 16 و هیدروژن برابر 1 g mol $^{-1}$ است).

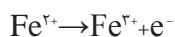
$$M_w = Ca(OH)_2 = 74 \text{ g mol}^{-1}$$



با توجه به واکنش انجام شده، ظرفیت مؤثر کلسیم‌هیدروکسید برابر 2 است؛ بنابراین همارزگرم چنین محاسبه می‌شود:

$$E_w = \frac{M_w}{n} = \frac{74}{2} = 37 \text{ g}$$

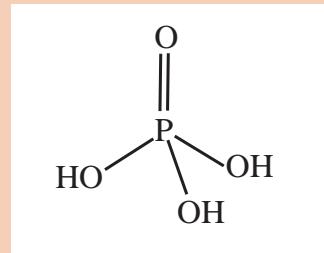
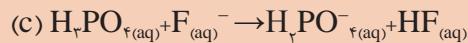
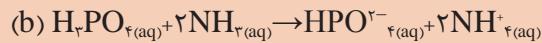
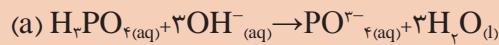
ج) در واکنش‌های اکسایش - کاهش^۱، یک همارزگرم، مقدار گرم‌های جسمی است که یک مول الکترون تولید یا مصرف می‌کند. برای مثال در واکنش زیر یک همارزگرم از Fe^{2+} یک الکترون تولید می‌کند، که معادل جرم اتمی عنصر آهن یعنی 56 گرم است.



تمرین ۲



همارزگرم فسفریک‌اسید در واکنش‌های زیر را محاسبه کنید.



تعریف نرمالیته

محلولی که در یک لیتر آن، یک همارزگرم از جسم حل شده وجود داشته باشد محلول نرمال، و به تعداد همارزگرم‌های جسم حل‌شونده در لیتر محلول، نرمالیته می‌گویند.

برای محاسبه نرمالیته، ابتدا از تقسیم جرم ماده حل‌شونده بر مقدار همارزگرم، تعداد همارزگرم جسم حل‌شونده به دست می‌آید (معادله^۳)، سپس با استفاده از معادله^(۴) نرمالیته محلول محاسبه می‌شود.

$$\text{معادله } 3: \frac{\text{حجم حل شونده}}{\text{تعداد همارزگرم‌های جسم حل شده}} = \frac{m(g)}{E_w}$$

$$N = \frac{\text{تعداد همارز گرم‌های جسم حل شده}}{\text{نرمالیته}} = \frac{\text{نرمالیته}}{\text{لیتر محلول}} \quad \text{معادله ۴}$$

از ادغام معادلات ۲، ۳ و ۴ معادله ۵ بین نرمالیته و مولاریته به دست می‌آید:

$$E_w = \frac{M_w}{n}$$

بیشتر بدانید



$$N = \frac{\text{تعداد همارز گرم‌های جسم حل شده}}{\text{لیتر محلول}} = \frac{\frac{m(g)}{E_w}}{L} = \frac{\frac{m(g)}{M_w}}{\frac{n}{L}} = \frac{\frac{m(g) \times n}{M_w}}{L} = \frac{m(g) \times n}{M_w \times L} = M \times n$$

$$N = M \times n \quad \text{معادله ۵}$$

در نتیجه خواهیم داشت:

در شکل ۱ مراحل تهیه محلول با نرمالیته مشخص از نمونه‌های مایع و جامد نشان داده شده است.

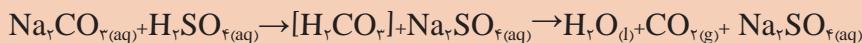


شکل ۱- تهیه محلول با نرمالیته مشخص از (الف) نمونه مایع ب) نمونه جامد

تمرین ۳

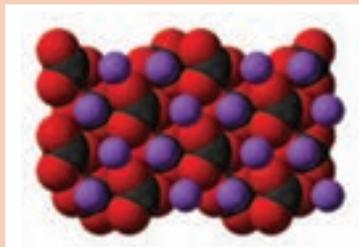
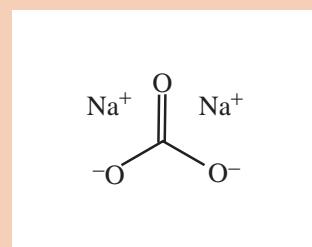


در استاندارد کردن سولفوریک اسید از سدیم کربنات به عنوان استاندارد اولیه استفاده می‌شود. برای این منظور از یک محلول ۵٪ نرمال از سدیم کربنات (Na_2CO_3) طبق واکنش زیر استفاده می‌شود:



$[\text{H}_2\text{CO}_3]$ یک محصول واسطه است که به طور مستقیم به CO_2 و H_2O تبدیل می‌شود. چند گرم سدیم کربنات برای تهیه یک لیتر محلول ۵٪ نرمال Na_2CO_3 لازم است؟

$$\text{جرم مولی Na}_2\text{CO}_3 = 105 / 99 \text{ gmol}^{-1}$$



ساختار شیمیایی و پودر سدیم کربنات

نکته



ویژگی مهم دیگر یک استاندارد اولیه این است که در صورت امکان وزن اکثراً بالایی داشته باشد، تا خطای توزین کاهش یابد.

تمرین ۴



اگر ۵۸.۶ گرم باریم هیدروکسید Ba(OH)_2 در ۵۶۵ لیتر آب حل شده باشد، مolarیته و نرمالیته محلول چقدر خواهد بود؟ (جرم مولی باریم هیدروکسید 171 g mol^{-1} است).

تمرین ۵



۱۰.۸ گرم پتاسیم نیترات (KNO_3) در چه مقدار آب حل شود تا محلول ۲۸٪ نرمال به دست آید؟ (جرم مولی پتاسیم نیترات 101 g mol^{-1} است).

غلظت مولال (مولالیته)

در مواردی که واحدهای غلظت باید از دما مستقل باشند، غلظت مولالیته استفاده می‌شود. مولاریته و نرمالیته به حجم محلولی که حل شونده در آن حل شده است، بستگی دارند. از آنجا که حجم، یکی از خواص وابسته به دما است، غلظت‌های مولار و نرمال تابعی از دما هستند و با تغییرات دما تغییر می‌کنند. با استفاده از جرم حلال به جای حجم، غلظت به دست آمده تابعی از دما نخواهد بود. مطابق معادله (۶) غلظت مولالیته، مول حل شونده به کیلوگرم حلال تعريف می‌شود.

$$\frac{\text{مول حل شونده}}{\text{کیلوگرم حلال}} = \frac{\text{مولالیته}}{\text{معادله ۶}}$$

مثال ۴:

مولالیته محلولی که از حل شدن ۲۵ گرم نمک سدیم‌کلرید در ۲/۰ لیتر آب حاصل می‌شود، چقدر است؟
(فرض کنید چگالی آب ۱/۰ g mol⁻¹ = kg L⁻¹ است)

پاسخ:

$$\text{NaCl} = (1 \times ۲۲/۹۹ \text{ g mol}^{-1}) + (1 \times ۳۵/۴۵ \text{ g mol}^{-1}) = ۵۸/۴۴ \text{ g mol}^{-1}$$

$$۲۵ \text{ g NaCl} \times \frac{۱ \text{ mol NaCl}}{۵۸/۴۴ \text{ g NaCl}} = ۰/۴۲۸ \text{ mol NaCl}$$

$$\frac{۰/۰ \text{ kg}}{(۰/۰ \text{ L})} = ۰/۰ \text{ kg} \quad \text{آب}$$

$$\frac{\text{مول حل شونده}}{\text{کیلوگرم حلال}} = \frac{۰/۴۲۸ \text{ mol NaCl}}{۰/۰ \text{ kg}} = ۰/۲۱۴ \text{ m NaCl}$$

غلظت محلول سدیم‌کلرید برابر ۰/۲۱۴ مولال است.

فعالیت عملی ۴



تهیه محلول با غلظت مشخص

روش کار:

الف) ۵۰ میلی‌لیتر محلول ۲۵٪ جرمی - جرمی، جرمی - حجمی و حجمی - حجمی از سدیم‌هیدروکسید، پتاسیم‌هیدروکسید، سولفوریک اسید، هیدروکلریدریک اسید و سدیم‌کلرید را تهیه کنید.

ب) ۵۰ میلی‌لیتر محلول ۲۵٪ مولار از سدیم‌هیدروکسید، پتاسیم‌هیدروکسید، سولفوریک اسید، هیدروکلریدریک اسید و سدیم‌کلرید را تهیه کنید.

پ) ۵۰ میلی‌لیتر محلول ۲۵٪ نرمال از سدیم‌هیدروکسید، پتاسیم‌هیدروکسید، سولفوریک اسید، هیدروکلریدریک اسید و سدیم‌کلرید را تهیه کنید.

در پایان، بر روی محلول‌های تهیه شده برچسب غلظت و تاریخ بزنید.

قسمت در میلیون^۱ (ppm) و قسمت در بیلیون^۲ (ppb)

بحث‌گروهی
۳



به نظر شما، غلظت ذرات گرد و غبار در هوا با چه واحدی بیان می‌شود؟



پراکندگی ذرات گرد و غبار در هوا در روزهای آلوده

به تعداد قسمت‌های حل شونده در یک میلیون (یا یک میلیارد) قسمت از نمونه، ppm و به تعداد قسمت‌های حل شونده در یک بیلیون (یا یک میلیارد) قسمت از نمونه، ppb گویند. برای مثال یک نمونه فولاد زنگزن که ۴۵۰ ppm منگنز دارد، شامل ۴۵۰ میلی‌گرم منگنز در یک کیلوگرم فولاد است. جدول ۲ معادله‌های مختلف ppm و ppb را نشان می‌دهد.

پرسش ۴



الف) چرا از غلظت‌های ppm و ppb استفاده می‌شود؟
ب) اگر آب به عنوان حلال در نظر گرفته شود، مقدار قسمت در میلیون و قسمت در بیلیون m/m و m/v یکسان خواهد بود. علت را توضیح دهید.

مثال^۵:

یک بطری جوهرنمک (جرم‌گیر کاشی و سرامیک) حاوی ۱۳۵ گرم هیدروژن کلرید و ۷۷۵ گرم آب است. درصد جرمی - جرمی HCl را در این جرم‌گیر پیدا کنید.

پاسخ:

$$\frac{\text{گرم حل شونده}}{\text{گرم محلول}} \times 100 = \frac{135\text{g}}{(135+775)\text{g}} \times 100 = \% 14.8$$

۱_ Parts Per Million
۲_ Parts Per Billion

جدول ۲ – معادله‌های مختلف ppb و ppm

معادله	واحد
$(\text{ppm})(\% \frac{m}{v}) = \frac{\text{میلی گرم حل شونده}}{\text{لیتر محلول}}$	قسمت در میلیون (ppm) m/v
$(\text{ppm})(\% \frac{m}{m}) = \frac{\text{میلی گرم حل شونده}}{\text{کیلو گرم محلول}}$	قسمت در میلیون (ppm) m/m
$(\text{ppb})(\% \frac{m}{v}) = \frac{\text{میکرو گرم حل شونده}}{\text{لیتر محلول}}$	قسمت در بیلیون (ppm) m/v
$(\text{ppb})(\% \frac{m}{m}) = \frac{\text{میکرو گرم حل شونده}}{\text{کیلو گرم محلول}}$	قسمت در بیلیون (ppb) m/m

مثال ۶:

چند گرم NaCl برای تهییه محلول‌های زیر نیاز است؟

الف) ۲۵۰ میلی لیتر محلول (m/v) ۲۵۰ ppm سدیم کلرید

ب) ۲۵۰ میلی لیتر محلول (m/v) ۱۰٪ سدیم کلرید

پ) ۲۵۰ گرم محلول (m/m) ۲۰٪ سدیم کلرید

ت) محلول سرم نمکی^۱ که در پزشکی برای شستشوی بینی، تمیز کردن زخم و تزریق وریدی استفاده می‌شود محلول سدیم کلرید (m/v) ۹۱٪ است. چگونه می‌توان ۱/۵ لیتر از این محلول را تهییه کرد؟

پاسخ:

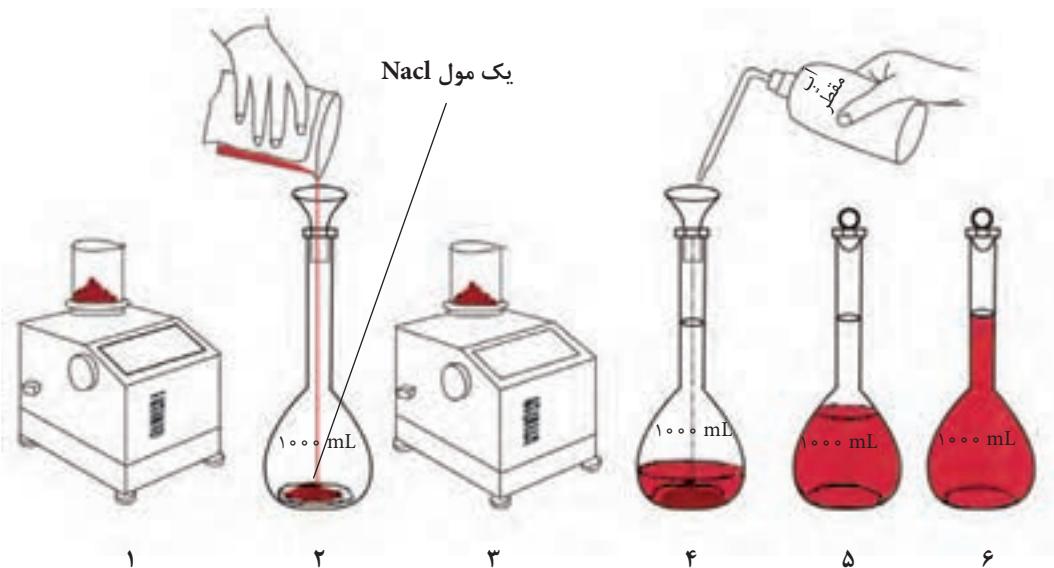
$$m_{(\text{g})} \text{NaCl} = ۲۵۰ \text{ mL} \times \frac{۱ \text{ L}}{۱۰۰۰ \text{ mL}} \times \frac{۲۵۰ \times ۱۰^{-۳} \text{ g}}{۱ \text{ L}} = ۰/۶۲۵ \text{ gNaCl}$$

$$m_{(g)} \text{NaCl} = 250 \cancel{\text{mL}} \times \frac{10 \text{ g NaCl}}{100 \cancel{\text{mL}}} = 25 \text{ g NaCl}$$

$$m_{(g)} \text{NaCl} = 250 \cancel{\text{g}} \times \frac{20 \text{ g NaCl}}{100 \cancel{\text{g}}} = 50 \text{ g NaCl}$$

ت) محلول ۹۱٪ سدیم کلرید شامل ۹۱ گرم سدیم کلرید در ۱۰۰ میلی لیتر آب است. بنابراین خواهیم داشت:

$$m_{(g)} \text{NaCl} = 1/5 \cancel{\text{L}} \times \frac{1000 \cancel{\text{mL}}}{\cancel{\text{L}}} \times \frac{91 \text{ g NaCl}}{100 \cancel{\text{mL}}} = \frac{1/5 \times 1000 \times 91}{100} = 136.5 \text{ g NaCl}$$



شکل ۲- تهیه محلول با غلظت مشخص

مثال ۷:

پلی کلریبی فنیل (PCB) یک ترکیب کلردارآلی است که به طور گستردۀ به عنوان مایعات دی‌الکتریک، خنک‌کننده در دستگاه‌های الکتریکی و در مایعات انتقال گرمایش کار می‌رود. اگر مقدار ۰/۵۶۰ گرم از PCB در ۴/۶۰۰ کیلوگرم خاک نشت کرده باشد، مقدار این آلاینده را بر حسب (m/m) ppb به دست آورید.

پاسخ:

$$(ppb)(\frac{\text{m}}{\text{m}}) = \frac{\text{میکروگرم حل شونده}}{\text{کیلوگرم محلول}} = \frac{۰/۰۶۰\text{ }\mu\text{g}}{۴/۶۰\text{ kg}} \times \frac{۱۰^۶\text{ }\mu\text{g}}{۱\text{ kg}} = ۱/۳۰ \times ۱۰^۴ (\frac{\text{m}}{\text{m}})$$

تمرین ۶

۵ میلی‌گرم از یک نوع دارو در ۵۰۰ میلی‌لیتر آب مقطّر حل شده است. غلظت محلول را بر حسب (m/m)٪، و (m/v) ppm فرض شود.



فعالیت عملی ۵



تهیه محلول‌های ppb و ppm

- ۱ محلول‌های مثال شماره ۶ را در آزمایشگاه تهیه کنید.
- ۲ روی محلول‌های تهیه شده برچسب غلظت و تاریخ بزنید.

مثال ۸:

براساس استانداردهای جهانی، اگر غلظت سرب در آب شیرین به ۱۵ (ppb) $\frac{\text{m}}{\text{v}}$ اقدامات احتیاطی خاصی باید صورت گیرد. این غلظت را بر حسب (ppm) $\frac{\text{m}}{\text{v}}$ بیابید. در این غلظت، چه مقدار (μg) سرب در یک لیوان آب معمولی (۳۰۰ میلی‌لیتر) وجود دارد؟

پاسخ:

$$15\text{ ppb} \times \frac{1\text{ ppm}}{10^3\text{ ppb}} = 0/015\text{ ppm}(\frac{\text{m}}{\text{v}})$$

$$0/015\text{ ppm}(\frac{\text{m}}{\text{v}}) \times \frac{1\text{ L}}{1000\text{ mL}} \times \frac{15\mu\text{g}}{1\text{ L}} = ۴/۵\mu\text{g} = ۴.5\mu\text{g}$$

رقیق‌سازی محلول‌ها

بحث‌گروهی
۴



آب ژاول (سدیم هیپوکلریت) به عنوان مایع سفیدکننده و ضدغونی کننده، برای شستشوی لباس (غیر از لباس پشمی، ریون و چرمی)، تمیز و ضدغونی کردن سطوح استفاده می‌شود. روش استفاده از این مایع چگونه است؟



آیات‌کنون از ماده جرم‌گیر (هیدروکلریک اسید) استفاده کرده‌اید؟
هر دو این محلول‌ها به صورت غلیظ استفاده نمی‌شوند و باید با آب رقیق شوند. علت را بیان کنید.
به نظر شما، نسبت رقیق‌سازی این مواد با آب چقدر است؟

محاسبات رقیق‌سازی برای تهیه صحیح محلول رقیق، یکی از فرایندهای اصلی آماده‌سازی نمونه در کارهای روزانه شیمیدان‌ها، در آزمایشگاه‌ها است. برای مثال هیدروکلریک اسید آزمایشگاهی $11/9$ مولار است که بیشتر موقع در آزمایشگاه‌ها بعد از رقیق‌سازی با آب غلظت نهایی آن به $6/0$ تا $1/0$ مولار می‌رسد. تغییر رنگ و غلظت محلول‌ها در فرآیند رقیق‌سازی در شکل‌های ۳-۵ نشان داده شده است.

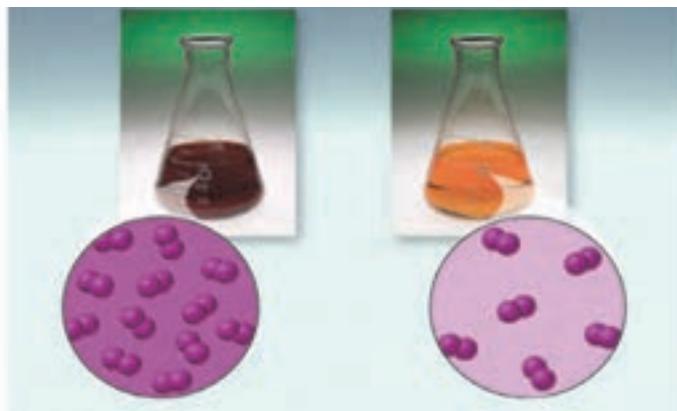


تعداد مول‌های حل شونده پس از رقیق‌سازی = تعداد مول‌های حل شونده پیش از رقیق‌سازی

شکل ۳- رقیق‌سازی محلول‌ها



شکل ۴- مقایسه ظاهری محلول‌های غلیظ و رقیق



محلول رقیق (تعداد ذرات حل شونده کمتر
در واحد حجم) محلول غلیظ (تعداد ذرات حل شونده
بیشتر در واحد حجم)

شکل ۵- تغییر رنگ و غلظت محلول‌ها در فرآیند رقیق‌سازی

تعداد مول‌های حل شونده در محلول‌های اولیه و رقیق شده یکسان است، ولی با افزایش حلال، حجم و مولاریتۀ آنها تغییر کرده است. زیرا تعداد مول حل شونده از حاصل ضرب مولاریته در حجم به دست می‌آید (معادله ۷).

تعداد مول‌های حل شونده در محلول اولیه = تعداد مول‌های حل شونده در محلول رقیق
معادله ۷ $M_i \times V_i = M_f \times V_f$
مقدار M_i مولاریته اولیه، V_i حجم اولیه، M_f مولاریته نهایی و V_f حجم نهایی پس از رقیق‌سازی است.

نکته



بیشتر بدانید



با جایه‌جایی در معادله (۷) خواهیم داشت:

$$M_f = M_i \times \frac{V_i}{V_f} \quad \text{معادله ۸}$$

این معادله نشان می‌دهد مولاریته پس از رقیق‌سازی (M_f) از حاصل ضرب مولاریته اولیه (M_i) در نسبت حجم اولیه به حجم نهایی ($\frac{V_i}{V_f}$) به دست می‌آید. عبارت ($\frac{V_f}{V_i}$) را ضریب رقیق‌سازی^۱ گویند (معادله ۹).

$$\text{ضریب رقیق‌سازی} = \left(\frac{V_f}{V_i} \right) \rightarrow DF = \left(\frac{V_f}{V_i} \right) = \left(\frac{M_i}{M_f} \right) \quad \text{معادله ۹}$$

فرض کنید ۵۰٪ میلی‌لیتر محلول ۲۰٪ مولار به حجم ۲۰٪ میلی‌لیتر رقیق شده است. حجم محلول با ضریب ۴ (از ۵۰٪ میلی‌لیتر به ۲۰٪ میلی‌لیتر) افزایش یافته است؛ لذا غلظت محلول باید با ضریب ۴ کاهش یابد (از ۲۰٪ مولار به ۵٪ مولار).

$$DF = \left(\frac{V_f}{V_i} \right) = \left(\frac{M_i}{M_f} \right) \rightarrow DF = \left(\frac{(20\%)}{(50\%)} \right) = \left(\frac{M_i}{M_f} \right) \rightarrow 4 = \left(\frac{(20\%)}{M_f} \right) \rightarrow M_f = 5\%$$

قوانين رقيق سازی

- ۱ واحدهای حجم برای هر دو حجم اولیه (V_i) و نهایی (V_f) باید یکسان باشد.
- ۲ غلظت‌های (M_i) و (M_f) فقط به مولاریته محدود نمی‌شوند، بلکه می‌توانند به سایر واحدهای غلظت نیز تعمیم داده شوند.

$$M_1 V_1 = M_2 V_2 \quad \text{و} \quad N_1 V_1 = N_2 V_2$$

مثال ۹

برای هیدروکلریک اسید با مشخصات زیر، غلظت برحسب مولاریته را به دست آورید.

$$M_w = 36/47 \text{ g mol}^{-1}, d = 1/19 \text{ g mL}^{-1}, a = 0.37 \text{ (m/m)}$$

پاسخ:

$$\begin{aligned} M \text{ molL}^{-1} &= \frac{37/0 \text{ g HCl}}{1/19 \text{ g}} \times \frac{\cancel{1000 \text{ گرم محلول}}}{\cancel{1/0 \text{ میلی لیتر محلول}}} \times \frac{1 \text{ mol HCl}}{36/47 \text{ g HCl}} \\ &= 12/07 \text{ mol L}^{-1} (M) \end{aligned}$$

تمرین اضافی



(الف) سدیم هیدروکسید کاربرد بسیار زیادی در صنایع مختلف، از جمله: تولید صابون و مواد شوینده و پاک‌کننده، کاغذسازی، دباغی، تصفیه آب، صنایع نساجی، پتروشیمی و استخراج نفت، تولید محصولات لبنی، صنایع فلز و تولید شیشه، روی، آلومینیم و آبکاری دارد، به همین دلیل سالیانه میلیون‌ها تن از آن در سراسر جهان تولید می‌شود. محاسبه کنید برای تهیه ۲ کیلوگرم محلول سود (NaOH) با غلظت ۰٪ ۲۰٪، چند گرم سدیم هیدروکسید مورد نیاز است؟

(ب) چگونه می‌توان از محلول (۰٪ ۲۵٪ سدیم کلرید ۲۵۰ میلی لیتر محلول (۰٪ ۹۵٪ NaCl) (m/v) (سرم نمکی) تهیه کرد؟

(پ) در مخزن ۱ محلول ۰٪ و مخزن ۲ محلول ۰٪ الكل نگهداری می‌شود، چند لیتر از این دو محلول باید با هم مخلوط شوند تا ۱۲ لیتر محلول ۰٪ ۶۰٪ الكل تهیه شود؟

(ت) یک مخزن حاوی ۴۰ لیتر محلول نمک ۰٪ ۵٪ است، چه مقدار محلول ۰٪ ۲۰٪ نمک باید اضافه شود تا محلول ۰٪ ۱۰٪ تهیه شود؟

بحث‌گروهی
۵



به نظر شما، آیا با استفاده از معادله‌های رقيق سازی می‌توان از محلول رقيق، محلول غلیظ تهیه کرد؟
چرا؟

فعالیت عملی ۶



رقیق‌سازی محلول‌های غلیظ به طور عملی

محلول‌های تهییه شده در فعالیت عملی ۵ را به ترتیب زیر رقیق کنید.

الف) از محلول ppm ۲۵۰۰ سدیم کلرید، ۱۰۰ میلی لیتر محلول ppm ۲۵ تهییه کنید.

ب) از محلول (m/v) ۱۰٪ سدیم کلرید، ۱۰۰ میلی لیتر محلول سدیم کلرید (m/v) ۹۱٪ تهییه کنید.

ج) از محلول (m/m) ۱۰٪ سدیم کلرید، ۱۰۰ میلی لیتر محلول (m/m) ۱۰٪ سدیم کلرید تهییه کنید.

در پایان، بر روی محلول‌های غلیظ و رقیق تهییه شده برچسب غلظت و تاریخ بزنید.

تعادل اسید-باز

بحث‌گروهی
۶



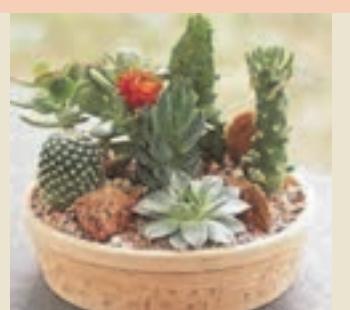
هر روز در بخش‌های گوناگون زندگی، انواع مواد شیمیایی مصرف می‌شود که در اغلب آنها، اسیدها و بازها نقش مهمی ایفا می‌کنند. با توجه به شکل زیر، نمونه‌هایی از آنها را ذکر کنید.



تحقیق کنید
۲



برخی از کاکتوس‌ها، تمایل به خاک قلیایی دارند و برخی در خاک‌های اسیدی به خوبی رشد می‌کنند. ولی بیشتر آنها در خاک نزدیک به اسیدی رشد مناسبی دارند. اما گونه‌های کمی هستند که به طور کلی خاک اسیدی را نمی‌پسندند (برای مثال stapelia). تحقیق کنید، دوستداران کاکتوس چگونه خاک و آب محیط کشت این گیاهان را کنترل می‌کنند؟



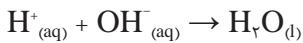
چند نمونه گیاه کاکتوس

در ابتدا محلول‌های اسیدی و بازی بر حسب بعضی خواص فیزیکی و شیمیایی که به راحتی قابل تشخیص هستند، تعریف شدند. برای مثال محلولی با طعم ترش که رنگ شناساگرها را تغییر می‌دهد (تورنسنل را قرمز می‌کند) و با فلزات فعال مانند روی و منیزیم واکنش می‌دهد و هیدروژن آزاد می‌کند، اسید و محلول لزج با طعم تلخ که تورنسنل را آبی می‌کند، باز نامیده می‌شود. اما به همراه توسعه شناخت ساختار ماده، دانشمندان درباره رابطه متقابل خواص اسیدی و بازی و ساختار موادی که دارای چنین خصوصیاتی هستند، تحقیقات بیشتری به عمل آورده و نظریات جدیدی را ارائه کردند.

نظریه اسیدها و بازها

نظریه آرنیوس^۱: در سال ۱۸۸۷ آرنیوس تعریفی از اسیدها و بازها ارائه داد.

- همه اسیدها دست کم دارای یک یون H^+ و همه بازها دارای یون OH^- هستند.
- اسیدها مانند سولفوریک اسید بدون آب یا استیک اسید ۱۰۰٪ بدون آب غیرالکترولیت هستند (جريان برق را عبور نمی‌دهند). ولی محلول آبی آنها رسانای الکتریسیته است.
- واکنش اسید - باز، برهمن کنش یون‌های هیدروژن و هیدروکسید و تولید مولکول آب براساس واکنش زیر است.



در واکنش بالا aq نشان‌دهنده فاز آبی و l نشان‌دهنده فاز مایع است.

پرسش ۵



الف) با توجه به نظریه آرنیوس، تفاوت هیدروژن کلرید خالص و هیدروکلریک اسید چیست؟

ب) بر اساس نظریه آرنیوس، یک مثال برای باز بیاورید.

سوانت آرنیوس (۱۸۵۹-۱۹۲۷)

بیشتر بدانید

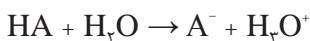


محدودیت‌های تعریف آرنیوس:

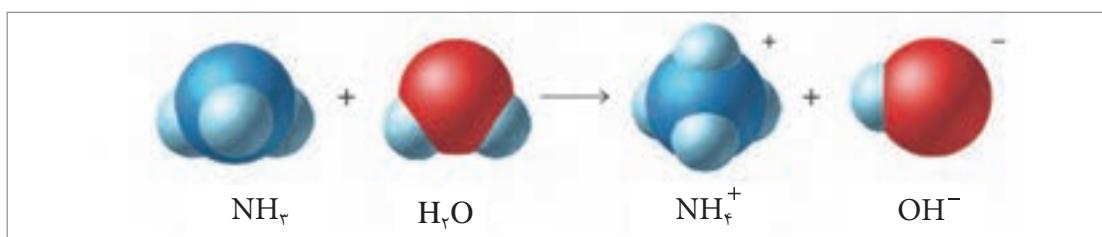
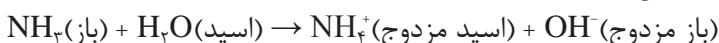
- تعریف آرنیوس از اسید و باز متکی بر آب و واکنش‌های اتفاق افتاده در محلول‌های آبی است و در تفسیر واکنش‌های اسیدی و بازی در غیاب آب ناتوان است.
- در این نظریه، باز دارای یون هیدروکسید (OH^-) است؛ در صورتی که آمونیاک (NH_3) دارای خواص بازی است؛ ولی گروه OH^- ندارد. لذا نیاز به تعریف جامع‌تری وجود دارد.

نظریه برونسن - لوری^۱

در سال ۱۹۲۳ ژوهانس - ان - برونسن^۲ و توماس ام لوری^۳ مستقل از یکدیگر مفهوم گسترده‌تری برای اسیدها و بازها ارائه دادند. بر اساس این نظریه، یک واکنش اسید - باز با انتقال پروتون همراه است. در این تعریف ماده‌ای که پروتون از دست می‌دهد، اسید است.



و ماده‌ای که پروتون می‌پذیرد، باز است (شکل ۶).



شکل ۶ - واکنش یک اسید با یک باز شامل انتقال پروتون از اسید به باز

در این صورت واکنش یک اسید با یک باز شامل انتقال پروتون از اسید به باز خواهد بود. این نظریه بر وابستگی اسید و باز را به یکدیگر تأکید می‌کند؛ یعنی یکی بدون حضور دیگری واکنش نمی‌دهد. اسید قوی‌تر، آسان‌تر پروتون خود را از دست می‌دهد و باز قوی‌تر، راحت‌تر پروتون می‌پذیرد.

جفت اسید - باز را که با از دست دادن و به دست آوردن پروتون به هم مربوط می‌شوند، یک جفت اسید - باز مزدوج می‌نامند. NH_4^+ اسید مزدوج باز NH_3 و NH_3 باز مزدوج اسید NH_4^+ است. همچنین OH^- باز مزدوج اسید H_2O و H_2O باز OH^- است.

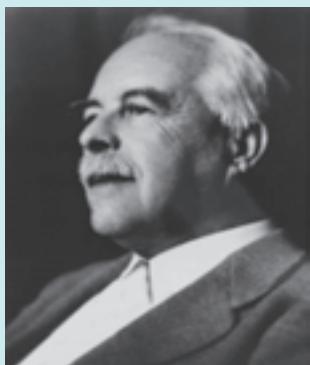
به عبارت دیگر، باز برای تبدیل شدن به اسید مزدوج یک پروتون می‌گیرد؛ لذا باز مثبت به دست می‌آورد و اسید باز مثبت از دست می‌دهد یا ضمن تبدیل به باز مزدوج باز منفی به دست می‌آورد. مثال‌های زیر گویای این مطلب است:

$\text{اسید مزدوج} \xrightarrow{+\text{H}^+} \text{باز}$	$\text{باز} \xrightarrow{-\text{H}^+} \text{اسید}$
$\text{NH}_3 \xrightarrow{+\text{H}^+} \text{NH}_4^+$	$\text{NH}_4^+ \xrightarrow{-\text{H}^+} \text{NH}_3$
$\text{OH}^- \xrightarrow{+\text{H}^+} \text{H}_2\text{O}$	$\text{HSO}_4^- \xrightarrow{-\text{H}^+} \text{SO}_4^{2-}$
$\text{O}^{2-} \xrightarrow{+\text{H}^+} \text{OH}^-$	$\text{HNO}_3 \xrightarrow{-\text{H}^+} \text{NO}_3^-$

۱_ Bronsted - Lowry Theory

۲_ Johannes - N Bronsted

۳_ Thomas - M Lowry

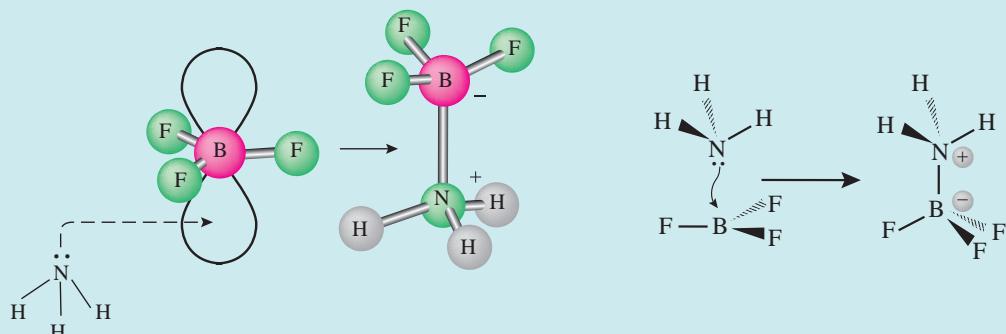


نظریه لوئیس:

گیلبرت لوئیس^۱ در سال ۱۹۲۳ مفهوم وسیع تری از اسیدها و بازها را مطرح نمود و پدیده‌های اسید و باز را از قید پروتون آزاد کرد. اساس این تعریف تبادل جفت الکترون در واکنش است.

گیلبرت نیوتن لوئیس (۱۸۷۵-۱۹۴۶)

مطابق این نظریه، ماده‌ای با جفت الکترون غیرمشترک که با آن می‌تواند با یک اتم، مولکول یا یون پیوند کوالانسی تشکیل دهد، باز، و ماده‌ای که می‌تواند با پذیرفتن یک جفت الکترون از یک باز پیوند کوالانسی تشکیل دهد اسید است. اسید لوئیس باشد برای دریافت جفت الکترون از باز، اوربیتال^۲ خالی داشته باشد (شکل زیر). بنابراین، یون پروتونیوم یا هیدرونیوم (H_3O^+) خود یک اسید لوئیس است.



نمایش انتقال الکترون به اوربیتال خالی در نظریه لوئیس

برخی مواد گاهی به عنوان اسید و گاهی به عنوان باز عمل می‌کنند. این گونه مواد را دو خصلتی یا آمفوتر^۳ گویند. برای مثال، آب در واکنش با استیک اسید به عنوان باز، و در واکنش با آمونیاک به عنوان اسید عمل می‌کند.



^۱- Gilbert N. Lewis

^۲- اربیتال: به فضای سه بعدی در اطراف هسته که احتمال حضور الکترون در آن بیش از ۹۰٪ باشد، اربیتال گویند.

^۳- Amphotropic

برای واکنش‌های تعادلی نامبرده، ثابت تعادل تعریف می‌شود؛ برای مثال برای آب می‌توان نوشت (معادله ۱۰):

$$K_w = [H_3O^+][OH^-] = [H^+][OH^-] \quad \text{معادله ۱۰}$$

در آب خالص با دمای $25^\circ C$ غلظت H^+ و OH^- مساوی و مقدار آنها $= 10^{-7} M$ است؛ لذا ثابت تعادل آب در دمای $25^\circ C$ از معادله (۱۱) به دست می‌آید:

$$K_w = [H^+][OH^-] = (10^{-7} M)(10^{-7} M) = 10^{-14} M^2 \quad \text{معادله ۱۱}$$

اگر $[H^+] < [OH^-]$ باشد محلول خنثی است، اگر $[OH^-] > [H^+]$ باشد، محیط اسیدی و در صورتی که $[OH^-]$ باشد، محیط قلیایی (بازی) خواهد بود.

مثال ۱۰:

غلظت یون H^+ را در محلول آبی که غلظت یون OH^- برابر 25×10^{-6} مولار باشد، بیابید.

پاسخ:

$$[H^+] = \frac{K_w}{[OH^-]} = \frac{10^{-14} M^2}{25 \times 10^{-6} M} = 4 \times 10^{-9} M$$

در رابطه با کاربردهای مواد آمفوتر تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

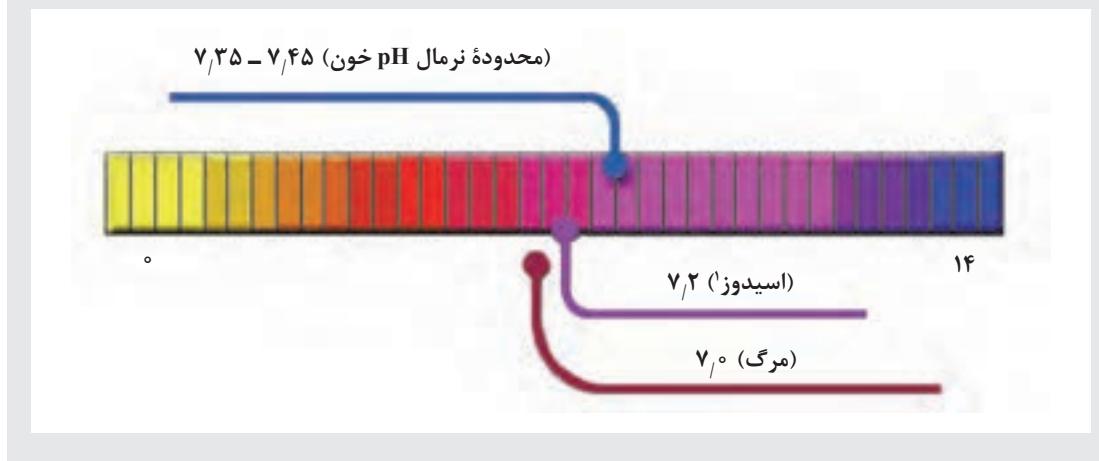
تحقیق کنید
۳



بحث‌گروهی
۷



آیا می‌دانید گستره pH خون یک فرد سالم در محدوده $7.35 - 7.45$ است؟ و اگر مقدار آن به 7.0 کاهش یابد و یا به 7.8 افزایش یابد، باعث مرگ می‌شود؟ pH چگونه در بدن تنظیم می‌شود؟



۱- اسیدوز، کاهش سطح بیکربنات مایع خارج سلولی و قرار گرفتن pH خون در محدوده اسیدی می‌باشد.

معیار میزان اسیدی بودن یک محلول با یک عدد ساده بیان می‌شود که سورن سِن^۱ زیست‌شیمیدان دانمارکی، بر این مقیاس نام pH نهاد. در این مقیاس، به جای گزارش غلظت یون هیدرونیوم، (که عدهای کوچکی از 1×10^{-14} mol L⁻¹ تا $1 \times 10^{-1} M$ را در بر می‌گیرد) از منفی لگاریتم این غلظت استفاده می‌شود. لذا برای سهولت در محاسبات از متغیر pH به جای $[H_3O^+]$ استفاده می‌شود که به صورت معادله‌های ۱۲ و ۱۳ تعریف می‌شود:

$$pH = -\log[H^+] \quad \text{معادله ۱۲}$$

$$[H^+] = 10^{-pH} \quad \text{معادله ۱۳}$$

شکل ۷ pH‌های مواد غذایی مختلف را نشان می‌دهد.



شکل ۷ pH متفاوت مواد غذایی

براساس معادلات ثابت تعادل آب می‌توان نوشت:

$$K_w = [H^+][OH^-] = (10 \times 10^{-7} M)(10 \times 10^{-7} M) = 10 \times 10^{-14} M^2$$

بیان غلظت یون H^+ در محلول‌های اسیدی، بازی و خنثی به صورت زیر است:

$[H^+] > 10 \times 10^{-7} M$, pH < 7 : محلول‌های اسیدی

$[H^+] < 10 \times 10^{-7} M$, pH > 7 : محلول‌های بازی

$[H^+] = 10 \times 10^{-7} M$, pH = 7 : محلول‌های خنثی

افزایش عددی pH به مفهوم کاهش $[H^+]$ است.

نکته



pOH نیز شبیه pH به صورت معادله (۱۴) تعریف می‌شود:

$$pOH = -\log[OH^-] \quad \text{معادله ۱۴}$$

در بیان قدرت اسیدی و بازی محلول از مقدار pH استفاده می‌شود؛ لذا استفاده از pOH معمول نیست. با توجه به ثابت تعادل آب، اگر از دو طرف معادله لگاریتم گرفته شود، خواهیم داشت:

$$-\log([H^+][OH^-]) = -\log([H^+]) + (-\log[OH^-]) = -\log(1/10 \times 10^{-14}) = ۱۴$$

$$pH + pOH = ۱۴ \quad \text{معادله ۱۵}$$

بنابراین با استفاده از معادله (۱۵)، pH و pOH به یکدیگر قابل تبدیل هستند.

تمرین ۷

pH یک محلول را که در آن $M^{1/3 \times 10^{-6}} = [H^+]$ است، محاسبه کنید.



مثال ۱۱:

غلظت یون H^+ را در محلولی که غلظت یون OH^- برابر $۰/۰۰۲۵$ مولار باشد، محاسبه کنید.

پاسخ:

$$[H^+] = \frac{K_w}{[OH^-]} = \frac{1/10 \times 10^{-14} M^2}{0/0025 M} = 4/0 \times 10^{-12} M$$

تمرین ۸

(الف) غلظت یون OH^- را در محلول هیدروکلریک اسید که غلظت یون هیدرونیم در آن $۱/۰ \times 10^{-۳}$ مولار است، حساب کنید



(ب) pH آب باران جمع شده در یک روز خاص در یک شهر صنعتی $۴/۸۲$ است. غلظت یون H^+ را در این آب به دست آورید.

(پ) اگر pH آب پر تقال $۳/۳۰$ باشد، غلظت یون H^+ را در آن محاسبه کنید.
ت) غلظت یون هیدرونیم را بر حسب moL^{-1} برای محلول‌های زیر که مقدار pH آنها داده شده است، محاسبه کنید.

الف) $۲/۴۲$

ب) $۶/۹۶$

ج) $۱۱/۲۱$

د) $۱۳/۰۵$

اندازه‌گیری pH

با استفاده از شناساگرهای مختلف، کاغذ pH و دستگاه pH سنج، می‌توان ویژگی اسیدی یا بازی مایعات مختلف را تعیین کرد. با انواع معرف‌ها و کاغذ pH در سال‌های قبل آشنا شده‌اید. در ادامه دستگاه pH سنج معرفی می‌شود: الکترود دستگاه pH سنج را باید پیش از استفاده دست‌کم با دو محلول بافر^۱ استاندارد (معمولًا بافر ۹ و ۶) تنظیم^۲ کنید. دستور کار تنظیم، برای هر نوع pH سنج متفاوت است؛ بنابراین برای تنظیم دستگاه به دفترچه راهنمای دستگاه pH سنج مراجعه نمایید. پیش از تنظیم دستگاه، الکترود را با آب مقطر شست و شو دهید. شکل ۸، نمونه‌ای از یک pH سنج را نشان می‌دهد.

۱- محلول‌های بافر در کتاب دانش فنی تخصصی توضیح داده شده است.



شکل ۸- یک دستگاه pH سنج و چند نمونه محلول بافر

نکته



- ۱ الکترود pH سنج را باید همواره در آب مقطر (یا مطابق با دستور کار سازنده معمولاً در بافر ۷) قرار داد، مگر اینکه برای مدت طولانی از آن استفاده نشود.
- ۲ در صورتی که اولین بار الکترود را استفاده می‌کنید، باید آن را دست کم ۱۲ ساعت در آب مقطر بگذارید سپس از آن استفاده کنید.
- ۳ در محلول‌هایی که دارای قدرت یونی ضعیفی هستند، الکتروودها سریع پاسخ نمی‌دهند، باید اجازه دهید تا الکترود برای چند دقیقه در محلول باقی بماند. به هم‌زدن خوب محلول به این امر کمک می‌کند.
- ۴ هیچ وقت الکترود شیشه‌ای را از قسمت حباب آن با دست نگیرید.

فعالیت عملی ۷



اندازه‌گیری pH محلول‌های مختلف

با استفاده از شناساگرهای موجود در آزمایشگاه، کاغذ pH و دستگاه pH سنج، ویژگی اسیدی یا بازی چند نمونه میوه، نوشیدنی و مواد غذایی را اندازه‌گیری کنید.

مواد و وسائل مورد نیاز:

بشر ۱۰۰ میلی‌لیتری چند عدد، کاغذ pH، دستگاه pH سنج، محلول‌های بافر با pH ۴، ۷ یا ۱۰، چند نمونه مایعات مختلف مانند سرکه، آب لیمو، آب میوه‌های مختلف، همزن شیشه‌ای.

روش کار:

- ۱ ابتدا دستگاه pH سنج را روشن کنید. سپس مطابق روش زیر آن را استاندارد (کالیبره) کنید.
- ۲ دمای مایع مورد آزمایش را اندازه‌گیری کنید.
- ۳ الکترود دستگاه را با استفاده از آب مقطر بشویید و در محلول بافر با pH ۴ قرار دهید و دستگاه را روی ۴ تنظیم کنید.
- ۴ الکترود را از محلول بافر بیرون آورید، با آب مقطر بشویید و در محلول بافر با pH ۷ قرار دهید. دستگاه باید عدد ۷ را نشان دهد. در صورت لزوم با پیچ تنظیم مربوطه روی عدد ۷ تنظیم کنید.

۵ حال الکتروود دستگاه را با آب مقطّر بشویید و در بشر حاوی مایع مورد سنجش قرار دهید. سپس عدد مربوط به pH را یادداشت کنید.

۶ مرحله ۴ را در مورد تمامی نمونه‌های مورد سنجش تکرار کنید.

۷ هر کدام از نمونه‌ها را با استفاده از کاغذ pH و شناساگرهای مختلف نیز بررسی کنید.

۸ نتایج اندازه‌گیری pH را در جدول با یکدیگر مقایسه کنید.

ثابت تفکیک اسید-باز

در واکنش زیر:



می‌توان ثابت تعادل را برای واکنش تعادلی بالا به صورت زیر نوشت:

$$K_b = \frac{[\text{NH}_4^+][\text{OH}^-]}{[\text{NH}_3]}$$

که K_b ثابت تفکیک بازی است و مقدار آن برای این واکنش برابر 1.8×10^{-5} مولار است. مقدار K_b برای بازهای ضعیف مانند آمونیاک کم است.

نکته

■ توجه داشته باشید که بیان غلظت در معادله ثابت تعادل، غلظت تعادلی واکنش‌دهنده‌ها و محصولات است.

■ غلظت تعادلی واکنش‌دهنده‌ها و محصولات برای حل‌شونده‌های گازی، فشار بر حسب اتمسفر است.

برای اجسام جامد، حلّال‌ها و مایعات خالص مقدار غلظت تعادلی یک (واحد) در نظر گرفته می‌شود.



اسیدها و بازهای قوی:

اسیدها و بازهای قوی به طور کامل در آب تفکیک می‌شوند. برای مثال، اسیدهای قوی هیدروکلریک اسید (HCl)، نیتریک اسید HNO_3 ، پرکلریک اسید HClO_4 و سولفوریک اسید H_2SO_4 و بازهای قوی هیدروکسید فلزات قلیایی (NaOH, KOH,...) هستند.

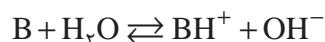
اسیدها و بازهای ضعیف:

اسیدها و بازهای ضعیف به طور کامل تفکیک نمی‌شوند. اگر یک اسید ضعیف تک‌پروتونی را با HA نمایش دهیم، خواهیم داشت:



و ثابت تفکیک اسیدی از رابطه زیر به دست می‌آید:

$$K_a = \frac{[\text{A}^-][\text{H}_3\text{O}^+]}{[\text{HA}]}$$

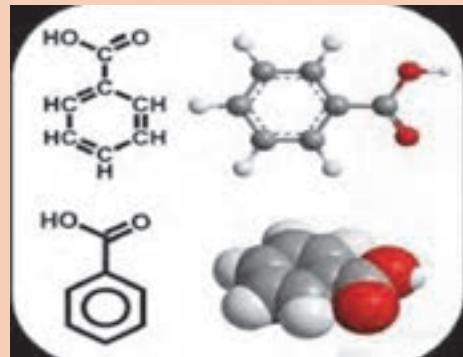


و برای باز ضعیف B خواهیم داشت:

$$K_b = \frac{[\text{BH}^+][\text{OH}^-]}{[\text{B}]}$$



- الف) pH محلول هیدروکلریک اسید با غلظت 1×10^{-5} مolar را محاسبه کنید.
- ب) مقدار pH محلول 10^{-5} مolar استیک اسید را که ثابت تفکیک آن 2.24×10^{-5} است، محاسبه کنید.
- پ) بنزوئیک اسید (شکل زیر) به عنوان نگهدارنده در صنایع غذایی و همچنین به عنوان دارو در درمان بیماری‌های قارچی پوست و مو استفاده می‌شود. ثابت اسیدی آن 6.5×10^{-5} است. مقدار pH را برای محلول 10^{-5} مolar آن محاسبه کنید.
- ت) pH محلول 10^{-5} مolar از یک اسید تک پروتونه 6.5 است. ثابت تفکیک اسیدی آن را بیابید.

(C₆H₅COOH)

سنجه حجمی^۱

سنجه حجمی (تیتراسیون)، یکی از روش‌های کمی سریع و دقیق در شیمی تجزیه است که به طور وسیعی برای اندازه‌گیری غلظت ماده مجهول در یک محلول به کار می‌رود. این روش به طور کلی شامل اندازه‌گیری حجم محلول با غلظت مشخصی است که باید با محلول جسم مورد سنجش به طور کامل واکنش دهد. محلولی که غلظت آن معلوم است، محلول استاندارد یا تیتر کننده^۲، و ماده‌ای که مقدار آن باید تعیین شود، ماده مورد سنجش یا تیتر شونده^۳ نام دارد. فرایند افزودن محلول استاندارد به ماده مورد سنجش را تا انجام واکنش کامل، سنجش حجمی می‌نامند.

سنجه حجمی معمولاً با افزودن محلول استاندارد از یک بورت یا از یک وسیله اندازه‌گیری حجمی دیگر به حجم معینی از محلول ماده مورد سنجش انجام می‌گیرد تا واکنش بین آنها کامل شود (شکل ۹). نقطه‌ای که در آن مقدار واکنشگر استاندارد افزوده شده از نظر شیمیایی دقیقاً همارز ماده مورد سنجش است، نقطه همارزی^۴ نامیده می‌شود (زمانی تیتراسیون کامل است که محلول استاندارد کافی برای واکنش با تمام ماده مورد سنجش اضافه شده باشد). در این لحظه تعداد همارزگرم‌های محلول استاندارد اضافه شده با تعداد همارزگرم‌های ماده مورد سنجش طبق معادله (۱۶) برابر است.

$$N_1 V_1 = N_2 V_2 \quad (\text{محلول استاندارد}) \quad \text{معادله ۱۶}$$

^۱_ Titration^۲_ Titrant^۳_ Analyte^۴_ Equivalence Point

همان طور که می‌دانید، شناساگر^۱ ماده‌ای است که در محیط‌های اسیدی و بازی به‌طور واضح رنگ‌های مختلف ایجاد می‌کند. شناساگر معمولاً به ظرف واکنش اضافه می‌شود تا با تغییر رنگ، پایان زمان برهم‌کنش محلول استاندارد و ماده مورد سنجش را نشان دهد. استفاده از شناساگرها می‌تواند نقطهٔ پایانی^۲ را نشان دهد. پس از تکمیل واکنش ماده مورد سنجش با محلول استاندارد، محلول استاندارد با شناساگر وارد واکنش می‌شود و تغییراتی (مثل تغییر رنگ) ایجاد می‌کند که قابل تشخیص است.

نقطهٔ همارزی نقطه‌ای است که در آن محلول استاندارد و ماده مورد سنجش یکدیگر را کاملاً خنثی می‌کنند. به عبارت دیگر، در نقطهٔ همارزی، همارزهای محلول استاندارد و ماده مورد سنجش برابر می‌شود اما هنوز رنگ محلول تغییر نکرده است، ولی نقطهٔ پایانی، نقطه‌ای است که رنگ تغییر می‌کند و سنجش حجمی پایان می‌پذیرد. توجه داشته باشید که نقطهٔ پایانی و نقطهٔ همارزی به‌ندرت یکی هستند. در حالت ایده‌آل، باید نقطهٔ همارزی و نقطهٔ پایانی یکسان باشد ولی به دلیل استفاده از شناساگر برای مشاهده نقاط پایانی، این مورد به‌ندرت اتفاق می‌افتد؛ در نتیجه، تفاوت بین نقطهٔ پایانی و نقطهٔ همارزی، خطای سنجش حجمی^۳ نامیده می‌شود. در واقع در سنجش حجمی ابتدا واکنش زیر انجام می‌شود:

نقطهٔ همارزی $\xrightarrow{\text{پارسیت استوکیومتری}}$ ماده مورد سنجش + محلول استاندارد

در ادامه خواهیم داشت:



توجه داشته باشید که با اندازه‌گیری دقیق میزان محلول استاندارد اضافه شده (با استفاده از بورت)، مقدار نمونه را می‌توان تعیین کرد (شکل ۹).



شکل ۹- وسائل مورد نیاز در هنگام سنجش حجمی

بحث‌گروهی
۸

چرا در سنجش حجمی، فقط چند قطرهٔ شناساگر استفاده می‌شود؟

در سنجش حجمی، افزایش محلول استاندارد را با تغییر بسیار کم رنگ از شناساگر باید ادامه داد. علت چیست؟



۱- Indicator

۲- End Point

۳- Titration Error

بیشتر بدانید



برای یک سنجش حجمی موفق، به نکات زیر باید توجه شود:

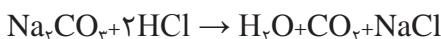
- محلول استاندارد یا تیتر کننده، باید استاندارد اولیه باشد یا استاندارد شود (استاندارد ثانویه)
- واکنش باید به یک نقطه هم‌ارزی پایدار و مناسب پایان پذیرد.
- نقطه هم‌ارزی باید قابل تشخیص باشد.
- حجم یا جرم دقیق محلول استاندارد و نمونه باید دقیقاً مشخص باشد.
- واکنش باید محصولات مشخص تولید کند و هیچ واکنش جانبی پیچیده‌ای وجود نداشته باشد.
- واکنش باید در نقطه هم‌ارزی کامل باشد. به عبارت دیگر، تعادل شیمیایی باید به تولید محصولات مطلوب منجر شود.
- سرعت واکنش باید به اندازه کافی زیاد باشد.

فعالیت عملی ۸



سنجش حجمی به منظور استاندارد کردن محلول هیدروکلریک اسید

هیدروکلریک اسید شرایط استاندارد اولیه را ندارد؛ بنابراین پیش از استفاده باید غلظت دقیق آن با یک محلول استاندارد اولیه تعیین گردد. با استفاده از سدیم کربنات تهیه شده در فعالیت آزمایشگاهی (۴) و با توجه به واکنش زیر می‌توان غلظت دقیق هیدروکلریک اسید را تعیین کرد:



مواد لازم: سدیم کربنات $1/10$ مولار استاندارد، هیدروکلریک اسید با غلظت تقریبی $1/10$ مولار، آب مقطر، شناساگر نارنجی متیل

وسایل لازم: بورت 50 میلی‌لیتری، پی‌پت 10 و 25 میلی‌لیتری، ارلن 100 میلی‌لیتری، بشر 100 میلی‌لیتری، بالن حجم‌سنگی 250 میلی‌لیتری، پی‌پت پرکن، قیف، کاغذ سفید، گیره و پایه

نکات ایمنی



- در هنگام کار از عینک ایمنی استفاده کنید و در صورت هرگونه تماس و یا پاشیدگی مواد شیمیایی به پوست، بی‌درنگ محل را با آب فراوان شست و شو دهید.
- هنگام کار از دستکش استفاده کنید.
- هیدروکلریک اسید $1/10$ مولار تحریک کننده چشم و پوست است.

نکته



در عمل سنجش حجمی، افزایش محلول استاندارد باید به صورت قطره‌ای و در حال همزدن مانند شکل صورت گیرد.



شیوه سنجش حجمی صحیح

روش کار:

- ۱ پی‌پت ۲۵ میلی‌لیتری را با مقدار کمی هیدروکلریک اسید ۱٪ مولار شست و شو دهید.
- ۲ برای تهیه محلول هیدروکلریک اسید به غلظت ۱٪ مولار، با استفاده از پی‌پت، ۲۵ میلی‌لیتر از هیدروکلریک اسید ۱٪ مولار را به بالن حجم‌سنگی ۲۵۰ میلی‌لیتری انتقال دهید و با آب مقطر تا خطر نشانه به حجم برسانید.
- ۳ چندین بار بالن را سروته کنید تا مطمئن شوید محتویات آن کاملاً مخلوط شده است.
- ۴ پی‌پت ۱۰ میلی‌لیتری را با محلول سدیم‌کربنات شست و شو دهید و سپس ۱۰ میلی‌لیتر از همان محلول را با پی‌پت به ارلن انتقال دهید.
- ۵ دو یا سه قطره شناساگر نارنجی متیل را به محلول سدیم‌کربنات در ارلن تا ایجاد رنگ زرد کمرنگ، اضافه کنید.
- ۶ بورت ۵۰ میلی‌لیتری را با محلول هیدروکلریک اسید ۱٪ مولار شست و شو دهید، سپس آن را پر کنید با گیره به پایه ببندید و هوایگیری کنید.
- ۷ کاغذ سفید را زیر ارلن قرار دهید و سنجش حجمی محلول سدیم‌کربنات را با محلول هیدروکلریک اسید در حال همزدن پیوسته، تا رسیدن به رنگ قرمز ادامه دهید. آنگاه محلول را برای متصاعد شدن CO_2 تا نزدیک دمای جوش گرما دهید. اگر رنگ قرمز از بین رفت و رنگ زرد ایجاد شد، سنجش حجمی را ادامه دهید. در صورتی که رنگ قرمز پایدار بماند، فرایند سنجش حجمی به پایان رسیده است.
- ۸ حجم هیدروکلریک اسید مصرفی را یادداشت کنید و سنجش حجمی را دو بار دیگر تکرار کنید.
- ۹ غلظت هیدروکلریک اسید را تعیین کنید.

پرسش ۶

دلیل استفاده از کاغذ سفید زیر ارلن چیست؟



فعالیت عملی ۹



سنجش حجمی به منظور استاندارد کردن محلول سدیم‌هیدروکسید

سدیم‌هیدروکسید شرایط استاندارد اولیه را ندارد؛ بنابراین قبل از استفاده باید غلظت دقیق آن با یک محلول استاندارد اولیه تعیین شود. با استفاده از اگزالیک اسید تهیه شده در فعالیت آزمایشگاهی (۷)، با توجه به واکنش زیر می‌توان غلظت سدیم‌هیدروکسید را تعیین کرد:



مواد لازم:

اگزالیک اسید $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ۱٪ مولار استاندارد، سدیم‌هیدروکسید با غلظت تقریبی ۱٪ مولار، آب مقطر، شناساگر فنول‌فتالئین

وسایل لازم:

بورت ۵۰ میلی‌لیتری، پی‌پت ۱۰ میلی‌لیتری، ارلن ۱۰۰ میلی‌لیتری، بشر ۱۰۰ میلی‌لیتری، پی‌پت پرکن، قیف، کاغذ سفید، گیره و پایه



- اگزالیک اسید 1M مولار ممکن است باعث بروز علائم حساسیت در چشم و پوست شود.
- سدیم هیدروکسید 1M مولار در تماس با پوست و چشم به شدت خورنده است.
- شناساگر فنول فتالئین به عنوان استفاده از حلّل اتانول به شدت آتشزا و تحریک کننده چشم است.



شکل ۱۰- طرح ساده‌ای از آزمایش سنجش حجمی



- الف) چرا در هنگام آزمایش از وسایل حفاظت شخصی باید استفاده کرد؟
- ب) در صورت تماس پوستی با مواد شیمیایی، چه اقداماتی باید انجام شود؟

روش کار:

- ۱ پی‌پت 10 mL اگزالیک اسید استاندارد شست و شو دهید و سپس 10 mL لیتر از همان محلول را با پی‌پت به اrlen انتقال دهید.
- ۲ دو قطره شناساگر فنول فتالئین به محلول اگزالیک اسید اضافه کنید.
- ۳ بورت 5 mL لیتری را با محلول سدیم هیدروکسید شست و شو دهید. با همان محلول آن را پر کنید با گیره به پایه متصل نموده و هوایگیری کنید.
- ۴ کاغذ سفید را زیر اrlen قرار دهید و سنجش حجمی محلول اگزالیک اسید را با محلول سدیم هیدروکسید تاریخ دن به رنگ صورتی روشن (شکل ۱۰) ادامه دهید و حجم سدیم هیدروکسید مصرفی را یادداشت کنید.
- ۵ سنجش حجمی را دو بار دیگر تکرار کنید.
- ۶ غلظت سدیم هیدروکسید را تعیین کنید.

فعالیت عملی ۱۰



سنجش حجمی اسید و باز قوی

مواد لازم: سدیم هیدروکسید با غلظت مجهول، هیدروکلریک اسید استاندارد شده 1M مولار، آب مقطر، شناساگر نارنجی متیل و سفید، گیره و پایه

وسایل لازم: بورت 5 mL میلی لیتری، پی‌پت 25 mL میلی لیتری، اrlen 10 mL میلی لیتری، پرکن، قیف، کاغذ

نکات ایمنی



- در هنگام کار از عینک ایمنی استفاده کنید و بعد از هرگونه تماس و یا پاشیدگی مواد شیمیایی به پوست، بی‌درنگ محل را با آب فراوان شستشو دهید.
- هنگام کار از دستکش استفاده کنید.
- هیدروکلریک اسید ۱/۰ مولار تحریک کننده چشم و پوست است.

روش کار:

- ۱ پی‌پت ۲۵ میلی‌لیتری را با محلول سدیم‌هیدروکسید مجھول شستشو دهید و سپس ۲۵ میلی‌لیتر از همان محلول را با پی‌پت به اrlen انتقال دهید.
- ۲ دو یا سه قطره شناساگر نارنجی‌متیل را به محلول سدیم‌هیدروکسید در اrlen تا ایجاد رنگ زرد کمرنگ ادامه دهید.
- ۳ بورت ۵۰ میلی‌لیتری را با محلول هیدروکلریک اسید استاندارد شده ۱/۰ مولار شستشو دهید. سپس با همان محلول بورت را پر کنید و با گیره به پایه بیندید و هوایگیری کنید.
- ۴ کاغذ سفید را زیر اrlen قرار دهید و سنجش حجمی محلول سدیم‌هیدروکسید مجھول را با محلول هیدروکلریک اسید در حال هم‌زدن پیوسته ادامه دهید تا با افزایش یک قطره اسید رنگ محلول قرمز شود.
- ۵ حجم هیدروکلریک اسید مصری را یادداشت کنید و سنجش حجمی را دو بار دیگر تکرار کنید.
- ۶ غلظت سدیم‌هیدروکسید را با استفاده از معادله زیر تعیین کنید.

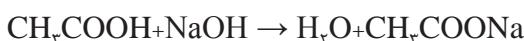
$$N_{اسید} = \frac{V_{باز}}{V_{باز}} \times N_{اسید}$$

فعالیت عملی ۱۱



تعیین مقدار استیک اسید در سرکه سفید

سرکه، محلول رقیقی از استیک اسید است. هدف این آزمایش تعیین مقدار استیک اسید در سرکه سفید توسط سنجش حجمی با سدیم‌هیدروکسید استاندارد شده فعالیت عملی (۸)، است. واکنش سنجش حجمی به صورت زیر است:



مواد لازم: سدیم‌هیدروکسید استاندارد شده با غلظت مشخص (۱/۰ مولار)، سرکه سفید، آب مقطر، شناساگر فنول‌فتالئین

وسایل لازم: بورت ۵۰ میلی‌لیتری، پی‌پت ۲۵ میلی‌لیتری، اrlen ۱۰۰ میلی‌لیتری، بشر ۱۰۰ میلی‌لیتری، پی‌پت پرکن، قیف، کاغذ سفید، گیره و پایه

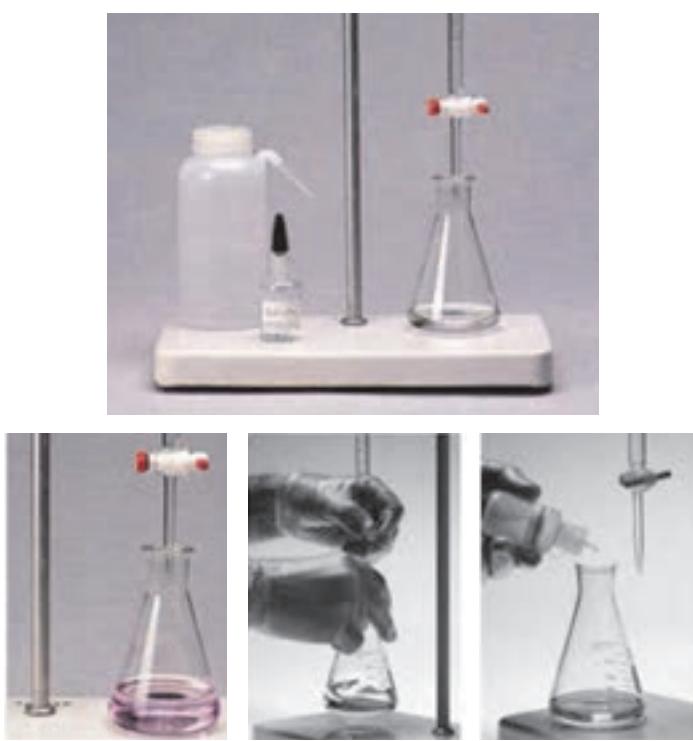
پرسش ۸



نکته‌های ایمنی مربوط به این آزمایش چیست؟

روش کار:

- ۱ پی‌پت ۲۵ میلی‌لیتری را با محلول سرکه شست و شو دهید.
- ۲ برای رقیق‌سازی سرکه، با استفاده از پی‌پت، ۲۵ میلی‌لیتر از سرکه سفید را به بالن حجم‌سنجی ۲۵۰ میلی‌لیتری انتقال دهید و با آب مقطر تا خط نشانه به حجم برسانید.
- ۳ چندین بار بالن را سروته کنید تا مطمئن شوید محتویات آن کاملاً مخلوط شده است.
- ۴ پی‌پت ۲۵ میلی‌لیتری را با محلول سرکه رقیق شده شست و شو دهید و سپس ۲۵ میلی‌لیتر از همان محلول را با پی‌پت به اrlen انتقال دهید.
- ۵ دو یا سه قطره شناساگر فنول‌فتالین را به محلول سرکه سفید رقیق شده در arlen اضافه کنید.
- ۶ بورت ۵۰ میلی‌لیتری را با محلول سدیم‌هیدروکسید استاندارد شده شست و شو دهید و با همان محلول آن را پر کنید و با گیره به پایه بیندید و هوایگیری نمایید.
- ۷ کاغذ سفید را زیر arlen قرار دهید و سنجش حجمی محلول سرکه سفید را با سدیم‌هیدروکسید استاندارد در حال هم‌زدن، ادامه دهید تا به نقطهٔ پایانی برسد. در نقطهٔ پایانی با افزایش یک قطره سدیم‌هیدروکسید رنگ محلول صورتی روشن می‌شود (مطابق شکل ۱۱).
- ۸ حجم سدیم‌هیدروکسید مصرفی را یادداشت کنید و سنجش حجمی را دو بار دیگر تکرار کنید.
- ۹ غلظت استیک‌اسید را در سرکه برای محلول رقیق شده و سرکه اولیه به دست آورید.
- ۱۰ درصد استیک‌اسید را در سرکه اولیه تعیین کنید.



شکل ۱۱- شیوهٔ سنجش حجمی محلول سرکه با سدیم‌هیدروکسید استاندارد

فعالیت عملی ۱۲



سنجش حجمی pH سنجی اسید قوی با باز قوی

مواد لازم: محلول هیدروکلریک اسید مجھول، سدیم هیدروکسید با غلظت استاندارد 1 M مولار، آب مقطّر وسایل لازم: دستگاه pH سنج، الکترود شیشه‌ای، مغناطیس (مگنت)، همزن مغناطیسی، بشر 250 mL میلی‌لیتری، بورت 50 mL میلی‌لیتری، پی‌پت 10 mL میلی‌لیتری

روش کار:

- ۱ پی‌پت 10 mL میلی‌لیتری را با مقدار کمی هیدروکلریک اسید مجھول شست و شو دهید و سپس 50 mL میلی‌لیتر از همان محلول را با پی‌پت به بشر انتقال دهید.
- ۲ مغناطیس همزن را وارد بشر کنید و آن را روی دستگاه همزن مغناطیسی قرار دهید (مطابق شکل ۱۲).
- ۳ الکترود دستگاه pH سنج را پس از تنظیم با دو محلول بافر مناسب، با آب مقطّر بشویید و وارد بشر نمایید. به طوری که با بدنه و کف بشر و مغناطیس همزن برخورد نداشته باشد.
- ۴ بورت 50 mL میلی‌لیتری را با محلول سدیم هیدروکسید استاندارد شست و شو دهید و با همان محلول آن را پر کنید با گیره به پایه بیندید و هوایگیری کنید.
- ۵ با افزایش تدریجی سود 1 M مولار از بورت، pH محلول را پس از هر افزایش یادداشت کنید. ابتدا مقادیر $1/5$ یا $1/10$ میلی‌لیتر اضافه شود و در نزدیکی نقطه همارزی (هنگامی که تغییرات pH زیاد می‌شود) $1/2$ میلی‌لیتر اضافه شود. پس از نقطه همارزی افزایش سود، به صورت $1/5$ یا $1/10$ میلی‌لیتر ادامه یابد.
- ۶ سنجش حجمی را تا دو برابر حجم مربوط به نقطه همارزی ادامه دهید.
- ۷ منحنی تغییرات pH را بر حسب حجم سود مصرفی، روی کاغذ میلی‌متری رسم کنید.
- ۸ با تعیین نقطه عطف منحنی، غلظت هیدروکلریک اسید مجھول را به دست آورید.



شکل ۱۲- یک نمونه همزن مغناطیسی

نکته



pH سنج‌ها به طور مستقیم بر حسب واحد pH درجه‌بندی می‌شود. بنابراین در سنجش حجمی اسید-باز می‌توان تغییرات pH را بر حسب حجم تیترکننده به دست آورد و با رسم منحنی سنجش حجمی pH سنجی، نقطه پایانی را تعیین کرد و غلظت محلول مجھول را به دست آورد.

۱- جایی که منحنی تغییر علامت می‌دهد.

اکسایش-کاهش

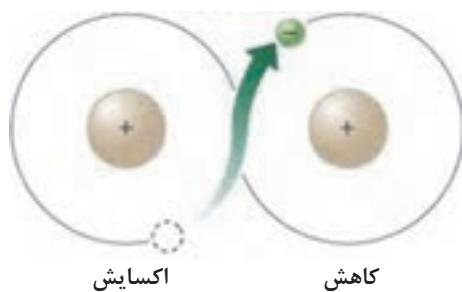
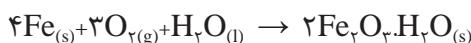
بحث‌گروهی
۹



تغییر رنگ ظروف نقره‌ای و سبز شدن سطوح مس به چه علت است؟

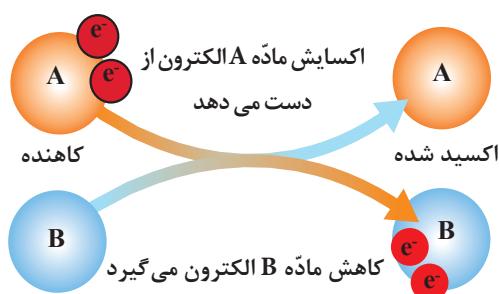


زنگ زدن آهن در هوای مرطوب نتیجه واکنش شیمیایی آهن با رطوبت موجود در هوای است که طبق واکنش زیر انجام می‌شود:



شکل ۱۳- انتقال الکترون در واکنش‌های اکسایش- کاهش

واژه اکسایش برای واکنش‌هایی به کار می‌رفت که اکسیژن با ماده دیگر ترکیب شود. هر واکنش شیمیایی که با انتقال الکترون بین دو یا چند اتم یا مولکول همراه باشد، به نام واکنش‌های اکسایش-کاهش^۱ (ردوکس)^۲ تعریف می‌شود. به این ترتیب هر واکنش اکسایش-کاهش شامل دو رویداد همزمان از دست دادن الکترون (اکسایش) و گرفتن الکترون (کاهش) است (شکل ۱۳).

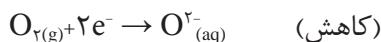
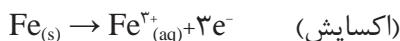
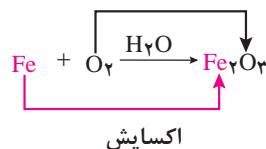


شکل ۱۴- مفهوم اکسایش- کاهش

در یک واکنش شیمیایی، عامل اکسنده ماده‌ای است که می‌تواند باعث از دست دادن الکترون در ماده دیگر شود. بنابراین، عامل اکسنده، الکترون به دست می‌آورد و کاهش می‌یابد، بر عکس کاهنده ماده‌ای است که می‌تواند به ماده دیگر الکtron بدهد، بنابراین، کاهنده، الکترون از دست می‌دهد و اکسید می‌شود (شکل ۱۴). شیمیدان‌ها معمولاً از اصطلاحات اکسنده و کاهنده استفاده می‌کنند تا واکنش‌های را در واکنش‌های اکسایش-کاهش توصیف کنند.

هر واکنش اکسایش - کاهش از دو نیم واکنش تشکیل شده است. در یکی از آنها با انجام اکسایش، الکترون تولید می‌شود (نیم واکنش آندی) و در دیگری الکترون مصرف می‌شود (نیم واکنش کاتدی).

کاهش



بنابراین نیم واکنشی که در آن ماده واکنش دهنده یک یا چند الکترون از دست می‌دهد و به همان میزان بار الکتریکی مثبت (+) به دست می‌آورد، به عنوان نیم واکنش اکسایش (آندی) و نیم واکنشی که در آن ماده واکنش دهنده یک یا چند الکترون به دست می‌آورد و به همان میزان بار الکتریکی منفی (-) کسب می‌کند، نیم واکنش کاهش (کاتدی) شناخته می‌شود.

هم‌زمان با تولید الکترون‌ها در نیم واکنش اکسایش، در نیم واکنش کاهش الکترون‌ها به مصرف می‌رسند و یا به عبارت دیگر نیم واکنش‌های اکسایش و کاهش هم‌زمان انجام می‌گیرند، این نیم واکنش‌ها مکمل یکدیگرند و انجام هر یک به تنها یک امکان پذیر نیست. از طرف دیگر، انتخاب اکسایشی یا کاهشی بودن این نیم واکنش‌ها اختیاری نیست. تمایل نسبی عنصرها یا یون‌های شرکت‌کننده در واکنش به از دست دادن یا گرفتن الکترون، معیار این انتخاب است. عنصر یا یونی که تمایل بیشتری به از دست دادن الکترون داشته باشد، نیم واکنش اکسایش (آندی) و عنصر یا یونی که تمایل به گرفتن الکترون داشته باشد، نیم واکنش کاهش (کاتدی) را تشکیل می‌دهد.

تحقیق کنید
۴



- الف) الکتریسیتۀ لازم برای به حرکت در آوردن خودروها چگونه از باتری تأمین می‌شود؟
- ب) چرا آهن در محیط مرطوب زنگ می‌زند؟
- پ) قدرت رنگ‌بری سدیم‌هیپوکلریت، ماده فعال در سفید کننده‌های خانگی، به چه علت است؟

عدد اکسایش:

برای نشان دادن درجه اکسایش عنصرها در ترکیبات مختلف، از عدد اکسایش استفاده می‌شود. بر حسب قرارداد، عدد اکسایش عبارت است از تعداد بارهای مثبت یا منفی که هر عنصر در ترکیب با یون مورد نظر، با خود حمل می‌کند. بنابراین عدد اکسایش کلیۀ عنصرها در حالت عنصری، یعنی پیش از اینکه الکترونی از دست بدنه‌ند یا بگیرند صفر است؛ در حالی که در ترکیبات مخالف صفر است. برای مثال، عدد اکسایش آهن و اکسیژن در حالت عنصری (Fe و O₂) برابر صفر، و در ترکیب Fe₂O₃ برای آهن و اکسیژن به ترتیب +3 و -2 است.

قوانین تعیین عدد اکسایش به صورت زیر است:

- ۱ عدد اکسایش هر عنصر در حالت آزاد صفر است. عدد اکسایش کلر در Cl₂، هیدروژن در H₂ و سدیم در Na صفر است.

۲ برای یون‌های تکاتمی، بار یون برابر عدد اکسایش است. Li^+ عدد اکسایش $+1$ و Ba^{2+} عدد اکسایش $+2$ و I^- عدد اکسایش -1 است. همه فلزات قلیایی در ترکیبات خود $+1$ ، قلیایی خاکی $+2$ و آلومینیم در تمام ترکیباتش $+3$ است.

۳ عدد اکسایش اکسیژن در بیشتر ترکیب‌ها -2 است مانند (MgO) . در هیدروژن پراکسید (H_2O_2) و یون پراکسید (O_2^-) ، -1 است.

۴ عدد اکسایش هیدروژن $+1$ است، به جز موقعي که با فلزات پیوند برقرار می‌کند (LiH , CaH_2 , NaH). در این حالت عدد اکسایش برابر -1 است.

۵ فلورید در تمام ترکیب‌های خود عدد اکسایش -1 دارد. سایر هالوژن‌ها (Cl , Br , I) در ترکیب‌ها دارای عدد اکسایش منفی هستند، ولی در ترکیب با اکسیژن دارای عدد اکسایش مثبت می‌شوند.

۶ در یک مولکول خنثی مجموع عدد اکسایش تمام اتم‌ها برابر صفر است. در یون‌های چنداتمی مانند NH_4^+ مجموع عدد اکسایش تمام عنصرها باید برابر بار یون شود. در این حالت عدد اکسایش هیدروژن $+1$ است و عدد اکسایش نیتروژن به روش زیر به دست می‌آید:

$$\text{Bar Yon} = +1 \rightarrow \text{x} + 4(+1) = +1 \rightarrow \text{x} = -3$$

پس عدد اکسایش نیتروژن -3 به دست می‌آید.

مثال: ۱۲

با استفاده از قوانین نامبرده، عدد اکسایش تمام عنصرها را در ترکیب‌های زیر بیابید.



پاسخ:

الف) اکسیژن عدد اکسایش -2 دارد و لیتیم $+1$ که در مجموع در مولکول خنثی خواهیم داشت: $(-2)(2)+(+1)=0$

ب) عدد اکسایش هیدروژن $+1$ و اکسیژن -2 است. با توجه به خنثی بودن مولکول نیتریک اسید HNO_3 داریم:

$$+1+\text{x}+3(-2)=0 \rightarrow \text{x} = +5$$

ج) عدد اکسایش اکسیژن -2 است و برای یون چنداتمی $\text{Cr}_2\text{O}_7^{2-}$ داریم:

$$(x \times 2) + (7(-2)) = -2 \rightarrow 2x = 14 - 2 \rightarrow x = +6$$

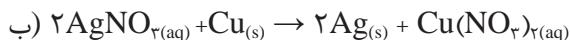
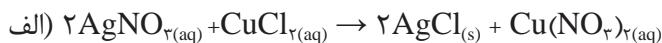
تمرین ۹

عدد اکسایش تمام عنصرها را در ترکیب‌های زیر به دست آورید.

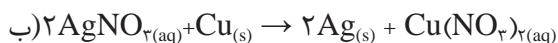
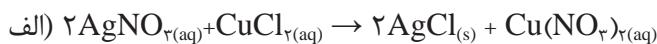
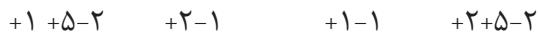


مثال ۱۳:

عدد اکسایش هر عنصر را در واکنش‌های زیر به دست آورید. با توجه به نتایج به دست آمده، مشخص کنید کدام واکنش اکسایش، و کدام کاهش است؟ چرا؟



پاسخ:



واکنش ب یک واکنش - اکسایش کاهش است، زیرا عدد اکسایش نقره از $+1$ به صفر و مس از صفر به $+2$ تغییر یافته است. نقره الکترون گرفته است پس کاهش یافته است و مس الکترون از دست داده است، یعنی اکسید شده است. واکنش الف بدون تغییر اعداد اکسایش است؛ بنابراین واکنش اکسایش - کاهش نیست.

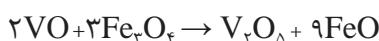
نکته

در نیم واکنش اکسایش، عدد اکسایش افزایش می‌یابد، و در نیم واکنش کاهش، عدد اکسایش کاهش می‌یابد.

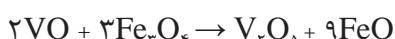
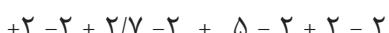


مثال ۱۴:

در واکنش زیر کاهنده کدام است؟



پاسخ:



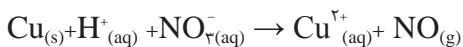
عدد اکسایش و انادیم از $+2$ به $+5$ افزایش یافته است یعنی اکسید شده و خود عامل کاهنده است.

موازنۀ واکنش‌های اکسایش–کاهش

- موازنۀ از طریق نیم‌واکنش‌ها: برای موازنۀ واکنش‌های اکسایش–کاهش، مراحل زیر به ترتیب انجام شود:
 - مشخص کردن اجزای اکسیدشده و کاهش‌یافته
 - نوشتتن نیم‌واکنش‌های اکسایش–کاهش
 - موازنۀ اتم‌ها در هر نیم‌واکنش به جز H و O، موازنۀ اتم H با افزایش H^+
 - موازنۀ بار با افزایش الکترون به سمت راست نیم‌واکنش اکسایش و سمت چپ نیم‌واکنش کاهش
 - یکسان کردن تعداد الکترون‌ها در دو نیم‌واکنش
 - ترکیب دو نیم‌واکنش
 - ساده کردن واکنش
 - نشان دادن حالت ترکیب‌ها و معادله کلی واکنش

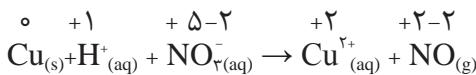
مثال ۱۵:

واکنش بین محلول نیتریک اسید رقیق و فلز مس را موازنۀ کنید.

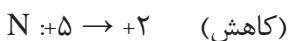


پاسخ:

مرحله اول: تعیین عدد اکسایش و کاهش عنصرها



تغییر عدد اکسایش:



مرحله دوم: نوشتتن نیم‌واکنش‌ها

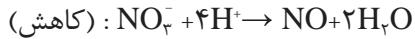
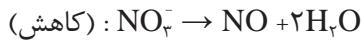


مرحله سوم:

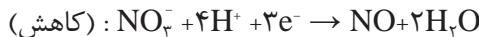
– موازنۀ اتم‌ها در هر نیم‌واکنش به جز H و O

– موازنۀ اتم O با افزایش H_2O

– موازنۀ اتم H با افزایش H^+



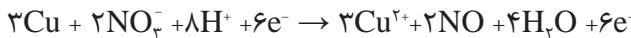
مرحلهٔ چهارم: موازنۀ بار با افزایش الکترون به سمت راست نیم واکنش اکسایش و سمت چپ واکنش کاهش



مرحلهٔ پنجم: یکسان کردن تعداد الکترون‌ها در دو نیم واکنش



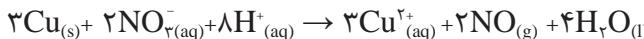
مرحلهٔ ششم: ترکیب دو نیم واکنش



مرحلهٔ هفتم: ساده کردن واکنش



مرحلهٔ هشتم: نشان‌دادن حالت ترکیب‌ها و معادلهٔ کلی واکنش



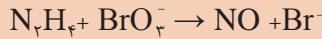
تمرین اضافی



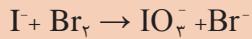
الف) واکنش زیر را موازنۀ کنید:



ب) واکنش زیر را در محیط بازی موازنۀ کنید:



پ) واکنش زیر را در محیط اسیدی موازنۀ کنید:

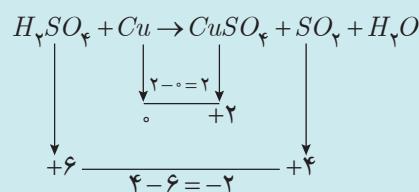


بیشتر بدانید



موازنۀ از طریق تغییر عدد اکسایش: از آنجا که تفکیک واکنش به نیم واکنش‌های اکسایش - کاهش در اغلب موارد کار ساده‌ای نیست، به منظور بررسی اکسایش - کاهش گونه‌های یک واکنش، با روش ساده‌تری آشنا می‌شویم.

همان‌طور که می‌دانید: «در یک واکنش اگر عدد اکسایش یک عنصر افزایش یابد، آن عنصر اکسید شده است و اگر عدد اکسایش عنصری کاهش یابد، آن عنصر کاهش یافته است». مثلًا در واکنش زیر مس با افزایش عدد اکسایش اکسید شده است و گوگرد کاهش یافته است.

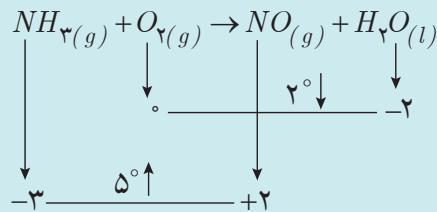


عناصرهایی مانند اکسیژن و هیدروژن که در واکنش‌های اکسایش - کاهش شرکت نمی‌کنند، اجزای ناظر نامیده می‌شوند.

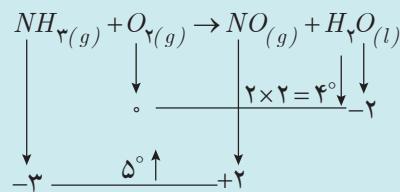
برای موازنۀ واکنش‌های اکسایش - کاهش به روش تغییر عدد اکسایش، روش‌های مختلفی وجود دارد. اساس همه آنها پذیرش این واقعیت است که تعداد الکترون‌های آزاد شده توسط گونه اکسیدشونده باید برابر تعداد الکترون‌هایی باشد که گونه کاهش یافته دریافت می‌کند.

مراحل موازنۀ واکنش‌های اکسایش - کاهش به روش تغییر عدد اکسایش:

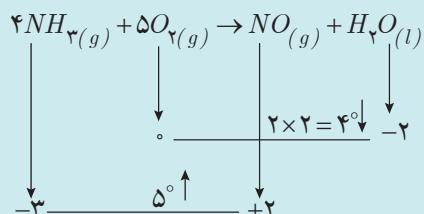
۱ در ابتدا عناصرهای اکسید شده و کاهش یافته در واکنش شناسایی می‌شود و تغییر عدد اکسایش برای هر یک محاسبه می‌شود.



۲ چنانچه در یک واکنش یک عنصر به طور کامل اکسید و عنصر دیگر به طور کامل کاهش یابد، تغییر عدد اکسایش هر عنصر در تعداد اتم‌های آن عنصر در طرف اول ضرب می‌شود.



۳ تغییر درجه عنصر اکسایش یافته، ضریب عنصر کاهش یافته و تغییر درجه عنصر کاهش یافته ضریب عنصر اکسایش یافته در طرف اول قرار می‌گیرد. به این عمل جایه‌جایی ضریب‌ها گویند.



۴ موازنۀ سایر عنصرها به ترتیب زیر انجام می‌گیرد:

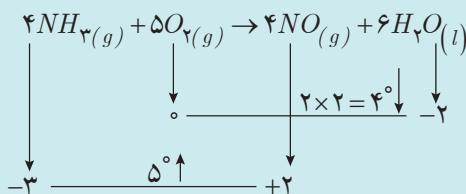
الف) عنصرهای فلزی

ب) عنصرهای نافلزی

ج) بار الکتریکی

د) هیدروژن

ه) اکسیژن



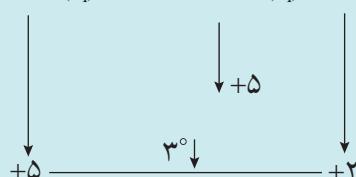
واکنش زیر را به روش تغییر عدد اکسایش موازنۀ کنید.



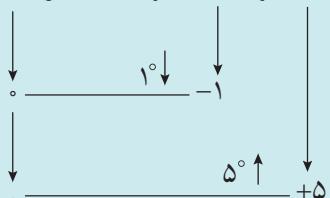
بیشتر بدانید



۱ در برخی واکنش‌ها، قسمتی از یک عنصر تغییر درجه می‌دهد، ولی بخش دیگر از همان عنصر در طرف دوم بدون تغییر درجه باقی می‌ماند:



۲ واکنش‌هایی که در آنها بخشی از یک عنصر کاهش و در مقابل بخش دیگر اکسید می‌شود:

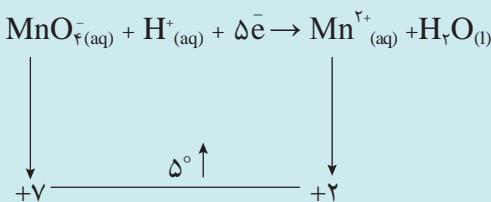
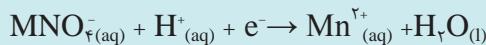


در موازنۀ هر دو نوع واکنش، تعویض ضرایب در طرف دوم انجام می‌شود و بقیه مراحل مشابه واکنش‌های قبلی است.

واکنش‌های مربوط به نکته ۱ و ۲ را با تغییر عدد اکسایش موازنۀ کنید.



اگر یک معادله، تنها شامل فرایند اکسایش و یا فرایند کاهش باشد، به آن واکنش‌ها، نیم واکنش اکسایش - کاهش گویند. برای موازنۀ این نیم واکنش‌ها فقط کافی است تغییر درجه اکسایش یا کاهش ضریب الکترون قرار گیرد. برای مثال:



سنجر حجمی اکسایش - کاهش

سنجر حجمی اکسایش - کاهش، برهمنش بین ماده مورد سنجر و محلول استاندارد در یک واکنش اکسایش - کاهش است. در این سنجر حجمی نیز مشابه سنجر حجمی اسید - باز به شناساگری نیاز است که تغییر رنگ واضح ایجاد کند. در نزدیکی نقطۀ همارزی تغییرات زیادی که در رنگ شناساگر ایجاد می‌شود، نشان‌دهنده تبدیل از یک شکل (اکسایش یا کاهش) به شکل دیگر (کاهش یا اکسایش) است.

برخی روش‌های سنجر حجمی اکسایش - کاهش به طور گستردۀ برای تعیین فلزاتی که دارای چندین عدد اکسایش هستند، مورد استفاده قرار می‌گیرند. این روش‌ها شامل:

- ۱ تبدیل یون‌های فلزی به یک حالت اکسایش بالاتر با استفاده از عامل اکسیده مانند سدیم پراکسید
- ۲ تبدیل یون‌های فلزی ماده مورد سنجر به حالت اکسایش پایین با استفاده از یک عامل کاهنده مانند گوگرددیوکسید.

تمرین ۱۰

واکنش یون پرمنگنات را در محیط اسیدی بنویسید و موازنۀ کنید.



فعالیت عملی ۱۳

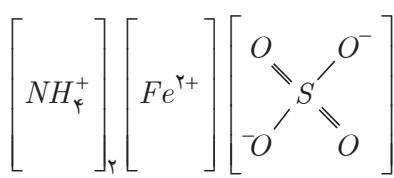


سنجه حجمی اکسایش - کاهش

الف) تعیین غلظت محلول پتاسیم پرمنگنات توسط سدیم اگزالات: اساس این روش بر این است که بسیاری از مواد کاهنده در محیط‌های اسیدی و قلیایی می‌توانند با پتاسیم پرمنگنات ترکیب شوند و یون پرمنگنات را به منگنز با اعداد اکسایش $+2$ ، $+3$ ، $+4$ و $+6$ تبدیل کنند. پایان واکنش بدون به کار بردن هیچ‌گونه شناساگری قابل تشخیص است؛ زیرا رنگ تند و بنفش پرمنگنات در محلول‌های بی‌رنگ به خوبی قابل مشاهده است.

مواد لازم: پتاسیم پرمنگنات خشک با درصد خلوص بالا، سدیم اگزالات خالص، هیدروکلریک اسید غلیظ، محلول سولفوریک اسید ۲ نرمال و ۱ مولار، آمونیوم آهن (II) سولفات ($\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2\text{O}$) نمک مور، آب مقطر، پشم شیشه. ساختار فیزیکی و شیمیایی نمک مور در شکل ۱۵ نشان داده شده است.

وسایل لازم: ترازو با دقّت 1 ± 0.05 ، خشکانه، آون، ارن ۲۵۰ میلی‌لیتری، بالن حجم‌سنجه ۱۰۰ میلی‌لیتری، بورت ۵۰ میلی‌لیتری، پی‌پت ۱۰ میلی‌لیتری، بشر ۲۵۰ و ۱۰۰۰ میلی‌لیتری، قیف و میله شیشه‌ای، گیره و پایه، شیشهٔ ساعت، چراغ گاز، سه‌پایه و توری



شکل ۱۵- آمونیوم آهن (II) سولفات (نمک مور)

مراحل انجام آزمایش

۱- **تهییه محلول پتاسیم پرمنگنات با غلظت تقریبی ۱٪ نرمال:** در حدود $1/6$ گرم پتاسیم پرمنگنات خشک خالص را با ترازو اندازه‌گیری کنید و در یک بشر یک لیتری برشیزید و به آن ۵۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر در حال همزدن بیفرایید. دهانه بشر را با یک شیشهٔ ساعت بپوشانید و آن را به مدت ۳۰ دقیقه بجوشانید. بشر را در بسته برای مدت یک روز در محیط تاریکی قرار دهید.

پس از این مدت یک قیف را با پشم شیشه تمیز پر کنید و با نوک میله شیشه‌ای، پشم شیشه را فشار دهید تا در مرکز قیف تودهٔ فشرده‌ای تشکیل شود (توجه داشته باشید فشردن پشم شیشه را با دست انجام ندهید چون ذرات ریز پشم شیشه خردشده به دست آسیب می‌زند). قیف را در سه مرحله با حلّلهای مختلف شست و شو دهید. یک بار با کمک مخلوط هیدروکلریک اسید: آب (۵:۷:۷) حجم هیدروکلریک اسید ۵ حجم آب) و ۵ بار با آب مقطر نیم گرم و ۵ بار با آب مقطر سرد شست و شو دهید سپس در یک شیشهٔ قهوه‌ای صاف کنید، در آن را کاملاً ببندید و در محل تاریکی نگهداری کنید.

۲- تهیه محلول سدیم اگزالات ۱٪ نرمال به عنوان استاندارد اولیه: مقدار یک گرم سدیم اگزالات خالص را به مدت دو ساعت در دمای $105-110^{\circ}\text{C}$ خشک کنید و در خشکانه سرد کنید. ۶۷ ۰ گرم سدیم اگزالات خشک را با ترازوی تجزیه‌ای با دقّت 1 ± 0.00 روی یک شیشهٔ ساعت اندازه‌گیری کنید و به یک بالن حجم‌سنجی ۱۰۰ میلی‌لیتری منتقل کنید. ۲۰ میلی‌لیتر آب مقطر به بالن حجم‌سنجی اضافه کنید و آن را تا حل شدن سدیم اگزالات هم بزنید. در حال همزدن، حجم محلول را با آب مقطر تا خط نشانه به حجم برسانید.

۳- استاندارد کردن محلول پتاسیم پرمنگنات با محلول سدیم اگزالات ۱٪ نرمال
بورت را با آب مقطر بشویید، یک بار دیگر با محلول پتاسیم پرمنگنات تهیه شده شستشو دهید و با همان محلول پر کرده، هوایگیری کنید.
۲۵ میلی‌لیتر از محلول استاندارد سدیم اگزالات را به یک اrlen ۲۵۰ میلی‌لیتری منتقل کنید و ۱۰ میلی‌لیتر محلول سولفوریک اسید ۲ نرمال به آن اضافه کنید. محلول را تا دمای $80-90^{\circ}\text{C}$ برای افزایش سرعت واکنش گرم کنید.

نکته

اجازه ندهید محلول بجوشد.

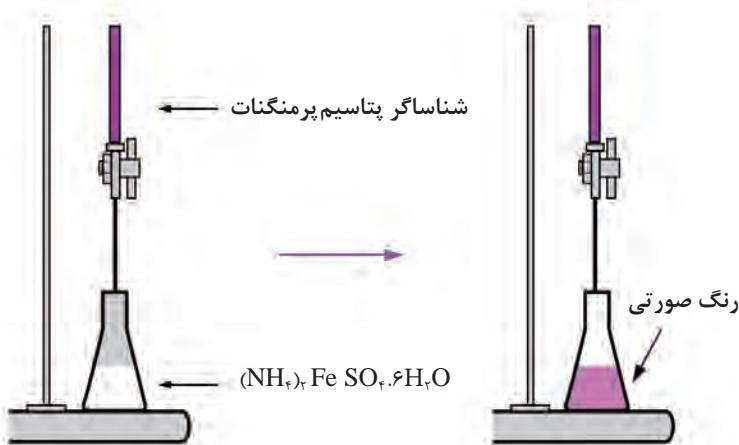


ضمن همزدن اrlen، محلول پتاسیم پرمنگنات را به تدریج اضافه کنید تا رنگ صورتی کمرنگ ظاهر گردد و این رنگ مدت ۳۰ ثانیه ثابت بماند. حجم پتاسیم پرمنگنات مصرفی را یادداشت کنید. توجه داشته باشید اگر دمای محلول سدیم اگزالات از 60°C کمتر شود، محلول باید گرم شود.
آزمایش را دو بار دیگر تکرار کنید و میانگین حجم مصرفی پتاسیم پرمنگنات را به دست آورید.
با استفاده از رابطه $N_1V_1=N_2V_2$ نرمالیتۀ محلول پتاسیم، پرمنگنات را به دست آورید.
معادله کلی واکنش را بنویسید و موازنۀ کنید.

ب) اندازه‌گیری غلظت آهن موجود در نمونه

روش کار:

۱/۵-۱۰ گرم آمونیوم آهن (II) سولفات ($(\text{NH}_4)_2\text{FeSO}_4 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$) نمک مور، را به اrlen ۲۵۰ میلی‌لیتری منتقل کنید. ۴۰ میلی‌لیتر سولفوریک اسید یک مolar به آن اضافه کنید تا حل شود. محلول حاصل را مطابق شکل ۱۶ با پتاسیم پرمنگنات استاندارد شده سنجش کنید. سنجش حجمی را سه بار تکرار کنید و غلظت آهن (II) را در نمونه بیابید.



شکل ۱۶- اندازه‌گیری آهن توسط پتاسیم پرمنگنات

معادله کلی واکنش سنجش حجمی در فعالیت ۱۳ - ب را بنویسید، موازنه کنید.

پرسش ۹



تحقیق کنید
۵



- الف) چرا باید محلول سدیم اگزالات اسیدی بجوشد؟
 ب) در ارتباط با میزان آهن موجود در مواد غذایی مختلف گزارشی تهییه کنید و در کلاس ارائه دهید.
 پ) با مراجعه به تارنمای سازمان ملی استاندارد ایران، و تهییه استاندارد شماره ۵۵۰۹ (روش اندازه‌گیری مقدار آهن کل در غذاهای رژیمی)، کاربردهای عملی مربوط به این پودمان را مشخص کنید.

ارزشیابی شایستگی تهیه محلول‌های استاندارد

شرح کار:

چگونگی استفاده از تجهیزات آزمایشگاهی را بداند و کار سپرده شده را با دقّت انجام دهد.
هنگام کار مراقب باشد که وسایل صدمه نبیند.
پس از انجام کار، وسایل را تمیز و سالم در حالت اولیه قرار دهد.

استاندارد عملکرد:

تهیه محلول‌های نرمال، سنجش‌های حجمی «اسید و باز» و «اکسایش و کاهش» را طبق دستور کار انجام دهد.

شاخص‌ها:

- رعایت مسائل ایمنی حین کار
- انجام کار طبق دستور کار

شرایط انجام کار و ابزار و تجهیزات:

شرایط مکان: آزمایشگاه

شرایط دستگاه: تمیز و آماده برای کار

زمان: یک جلسه آموزشی

ابزار و تجهیزات: لوازم آزمایشگاهی شیشه‌ای، انواع ترازو، pH‌سنج، گرم‌کن برقی

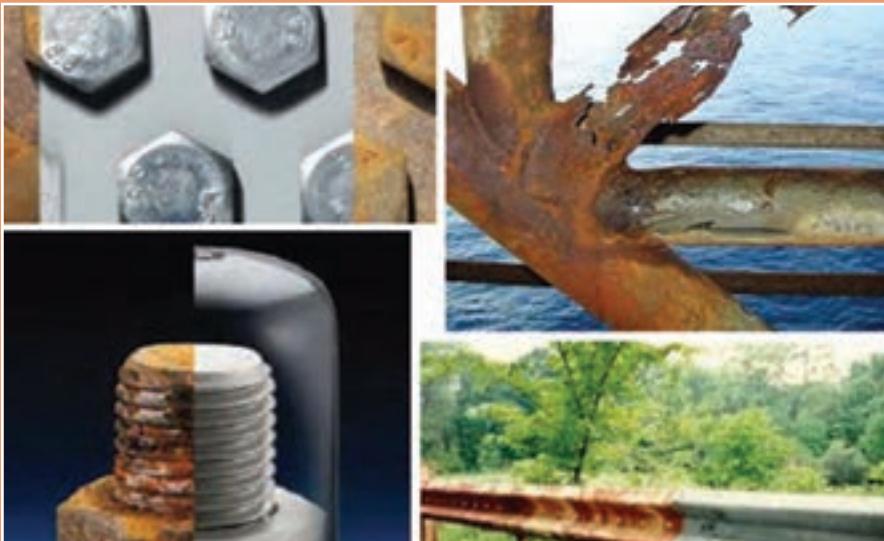
معیار شایستگی:

ردیف	مرحله کار	حداقل نمره قبولی از ۳	نمره هنرجو
۱	تهیه محلول‌های نرمال	۱	
۲	سنجش‌های حجمی اسید و باز	۲	
۳	سنجش‌های حجمی اکسایش و کاهش	۲	
۴			
	شایستگی‌های غیرفنی، ایمنی، بهداشت، توجهات زیست محیطی و نگرش:		
	۱- ایمنی: انجام کار کارگاهی با رعایت موارد ایمنی و استفاده از وسایل ایمنی شخصی		
	۲- نگرش: صرفه‌جویی		
	۳- توجهات زیست محیطی: جلوگیری از صدمه زدن به محیط زیست از طریق انجام کار بدون ریخت و پاش		
	۴- شایستگی‌های غیرفنی: ۱- اخلاق حرفه‌ای ۲- مدیریت منابع ۳- محاسبه و کاربست ریاضی		
	۵- مستندسازی: گزارش نویسی		
	میانگین نمرات	*	

* حداقل میانگین نمرات هنرجو برای قبولی و کسب شایستگی، ۲ است.

پودمان دوم

پیشگیری خوردگی در صنایع شیمیایی



فرایندهای خوردگی منجر به از بین رفتن تجهیزات و سازه‌های فلزی و اتلاف بسیار زیاد منابع انرژی و مواد می‌شود. بنابراین جلوگیری از خوردگی در صنایع شیمیایی از اهمیت زیادی برخوردار است.

واحد یادگیری ۲

پیشگیری خوردگی در صنایع شیمیایی

فرایند خوردگی فلزات واکنشی تدریجی، خودبهخودی و پیوسته است و اغلب از سطح فلز آغاز می‌شود و تا درون آن نفوذ می‌کند. کنترل خوردگی از سه جنبه ایمنی، اقتصادی و کاهش مصرف منابع طبیعی حائز اهمیت است. از آنجا که فرایند خوردگی با سرعت کم رخ می‌دهد، می‌توان با آن مقابله کرد. با این وجود هر سال خوردگی خسارت‌های جبران‌ناپذیری را به سامانه‌های مختلف به‌ویژه سامانه‌های فلزی وارد می‌کند. هنرجویان در این پودمان با مفاهیم خوردگی، خسارت‌های ناشی از خوردگی، انواع محیط‌های خورنده، آزمایش‌های خوردگی، مبانی الکتروشیمی خوردگی، انواع پیل‌های الکتروشیمیایی، انجام فعالیت‌های عملی مرتبط، خوردگی در صنایع مختلف و روش‌های جلوگیری از خوردگی آشنا می‌شوند.

استاندارد عملکرد

به کارگیری روش‌های حفاظت از خوردگی در صنایع شیمیایی طبق دستور کار

شايسٽگی‌های غيرفنی مورد انتظار اين پودمان عبارت‌اند از:

- ۱ اخلاق حرفه‌ای: حضور منظم و وقت‌شناسی، انجام وظایف و کارهای سپرده شده، پیروی از قوانین
- ۲ مدیریت منابع: شروع به کار به موقع، مدیریت مؤثر زمان، استفاده صحیح از مواد و تجهیزات
- ۳ کار گروهی: حضور فعال در فعالیت‌های گروهی، انجام کارها و وظایف سپرده شده
- ۴ مستندسازی: گزارش‌نویسی فعالیت‌های عملی
- ۵ محاسبه و کاربست ریاضی

شايسٽگی‌های فنی مورد انتظار اين پودمان عبارت‌اند از:

- ۱ مفاهیم خوردگی را به کار گیرند.
- ۲ پیل‌های الکتروشیمیایی را به کار گیرند.
- ۳ روش‌های جلوگیری از خوردگی را به کار بزنند.

پیشگیری خوردگی در صنایع شیمیایی

بحث‌گروهی
۱



به تصویرهای زیر نگاه کنید. به نظر شما این رویدادها چرا اتفاق می‌افتد؟



خوردگی^۱، از بین رفتن یک جسم بر اثر عوامل فیزیکی و شیمیایی محیط اطراف خود تعریف می‌شود. تمام اجسام، چه فلزی و چه غیرفلزی، در طبیعت دچار تخریب و خوردگی می‌شوند. ولی خوردگی اصطلاحی است که بیشتر در مورد فلزات به کار برده می‌شود. سرعت خوردگی اجسام فلزی بسیار بیشتر از غیرفلزاتی نظیر پلاستیک، سنگ، چوب و غیره است، یکی از مثال‌های ساده خوردگی، زنگ زدن آهن است که لایه‌ای به رنگ زرد مایل به قهوه‌ای روی سطح آهن ایجاد می‌شود. در شکل ۱ مشاهده می‌شود که یک قطعه در حضور عوامل خورنده موجود در محیط (رطوبت و اکسیژن) خوردگه می‌شود، ولی اگر پوشش محافظ در برابر خوردگی روی این قطعه قرار گیرد، فرایند خوردگی به راحتی اتفاق نمی‌افتد.

قطعه بدون پوشش مناسب



قطعه با پوشش مناسب



شکل ۱- قطعه فلزی حفاظت نشده و قطعه حفاظت شده در برابر عوامل خورنده موجود در هوا (رطوبت و اکسیژن)

جهان پیرامون ما به صورت پیوسته در حال تغییر است. این تغییرات می‌تواند سازنده و یا محرّک باشند. تمامی وسایل و تجهیزاتی که انسان با آنها سروکار دارد، مانند ساختمان‌ها، ماشین‌ها و غیره، هیچ کدام از آسیب‌های ناشی از خوردگی در امان نیستند. سالیانه هزینه و انرژی بسیاری صرف مقابله با آن می‌شود.

فرایند خوردگی

خوردگی فرایندی خودبه‌خودی است که منجر به تولید گونه‌های پایدارتر از نظر سطح انرژی می‌شود. برای مثال، فلز آهن در محیط حاوی اکسیژن و رطوبت، آهن اکسید تولید می‌کند که در حالت طبیعی پایدارتر از فلز آهن است. همانند آهن، اغلب فلزات تمایل دارند تا به ترکیب‌های پایدارتر خود تبدیل شوند. فلزات در اثر خوردگی با محیط اطراف خود واکنش می‌دهند و به ترکیب‌های پایدار مانند اکسید، سولفید یا کربنات تبدیل می‌شوند. این فرایند تدریجی اما پیوسته است و اغلب از سطح فلز آغاز می‌شود و تا درون آن نفوذ می‌کند. از آنجاکه خوردگی با سرعت کم رخ می‌دهد، لذا می‌توان با آن مقابله کرد. با وجود این هر سال خوردگی خسارت‌های جبران‌ناپذیری را به سامانه‌های مختلف به ویژه سامانه‌های فلزی وارد می‌کند. اغلب فرایندهای خوردگی در محیط‌های مایع یا گاز صورت می‌گیرند و تنها در برخی شرایط خاص، واکنش خوردگی جامد - جامد اتفاق می‌افتد. خوردگی جامد - جامد بین دو فلز در حال لغزش و ارتعاش اتفاق می‌افتد و در اثر سایش حفره و شیار ظاهر می‌شود. این نوع خوردگی در اجزای موتورها، قطعات خودرو و اجزایی که به هم متصل شده‌اند، و یا در تماس هستند، مشاهده می‌شود. خوردگی در هر نوع و در هر شرایط، در مقیاس اتمی و مولکولی رخ می‌دهد که با چشم غیرمسلح (بدون میکروسکوپ) قابل مشاهده نیست. بنابراین بررسی عملی خوردگی در این مقیاس امکان‌پذیر نیست.

خسارت‌های ناشی از خوردگی

کنترل خوردگی از سه جنبه ایمنی، اقتصادی و کاهش منابع طبیعی حائز اهمیت است. تجهیزات، ماشین‌آلات و قطعات در کارخانه‌ها در اثر خوردگی شکسته می‌شوند که علاوه بر خسارت مالی، خسارت‌های جانی نیز می‌تواند داشته باشد. در زیر به چند مثال خوردگی در صنایع اشاره می‌شود:

۱ زنگ زدن فولاد و چدن در تانک‌ها و لوله‌های آب صنایع مختلف و سازه‌های مستقر در آب دریاها مانند سکوها و پایه‌پل‌ها و اسکله‌ها؛

۲ نشت آب از سامانه‌لوله‌کشی‌های فلزی ساختمان‌های مسکونی در اثر سوراخ‌شدگی و ترک‌های ناشی از پوسیدگی؛

۳ خوردگی فلزات مس، آلومینیم و چدن در سامانه‌های خنک‌کننده؛

۴ خوردگی آلیاژ‌ها در فرایندهای شیمیایی مانند آلیاژ‌های پایه آهن، مس و نیکل؛

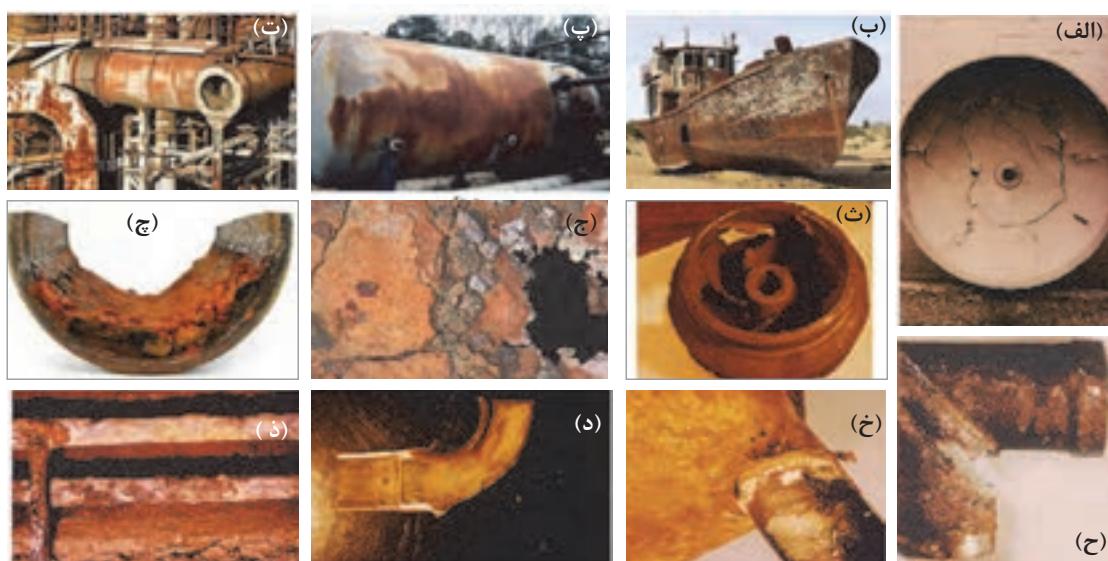
۵ خوردگی اگزوز خودرو در اثر تماس فلز با گازهای حاصل از احتراق؛

۶ خوردگی پرّه‌های توربین‌های گازی در اثر تماس با گازهای داغ ناشی از احتراق؛

۷ تخریب سازه‌های بتونی و سنگی در اثر واکنش با رطوبت و آلدگی‌های اسیدی موجود در هوا از قبیل، اسیدهای گوگرد و نیتروژن.

از نظر ایمنی نیز باید به مسائل خوردگی توجه کرد که آلاینده‌های سُمی فلزات سنگین وارد موادغذایی و دارویی نشود، به خصوص وقتی که واکنشگاه‌های با فشار بالا برای تولید موادغذایی و دارویی استفاده می‌شوند، جنس داخلی واکنشگاه‌ها باید از موادی انتخاب شوند که دچار خوردگی نشوند.

خوردگی سبب کاهش منابع طبیعی می‌شود. برای مثال، فولاد از سنگ آهن به دست می‌آید، لذا برای تولید فولاد بیشتر، سنگ آهن بیشتری از معدن‌ها استخراج می‌شود و مقدار سنگ آهن بهشت در طبیعت کاهش می‌یابد. به علاوه هزینه‌های زیادی برای تبدیل آن به فولاد خام و محصولات فولادی صرف می‌شود؛ بنابراین کاهش مقدار خوردگی سبب کاهش زیان اقتصادی و حفاظت از منابع ملی می‌شود. نمونه‌هایی از خوردگی در شکل ۲ نشان داده است.



شکل ۲-الف) خوردگی فایبرگلاس تقویت شده با PVC. ب) خوردگی کشتی توسط آب دریا، ب) خوردگی در صنعت نفت، ث) پمپ چدن با سرعت بالا که با ورود تصادفی اسید با سرعت بالا در پمپ، آسیب خوردگی را تشدید می‌کند، ج) اکسایشن در دمای بالا و ایجاد خوردگی، (ز) خوردگی در سامانه‌های آب پاش، ح) زهکش آب باران از جنس آلومینیم، به طور معمول در برابر خوردگی، که با پیچیده شدن سیم مسی در اطراف آن یک پبل گالوانی ایجاد شده است، خ) خوردگی در موتور وسایل نقلیه با ایجاد سوراخ‌های اطراف لوله مخزن بنزین و خطر نشت آن، د) خوردگی در یک زانوی مسی، ذ) خوردگی شدید لوله‌های تحت فشار گاز.

محیط‌های خورنده

نوع خوردگی، واکنش‌های خوردگی و سرعت خوردگی مواد بهشت تحت تأثیر محیط اطراف آنها قرار دارد. آب، خاک، جو و گازهای خشک جزء محیط‌هایی هستند که در مطالعات خوردگی بسیار حائز اهمیت هستند که به هر یک از آنها اشاره خواهد شد.

آب: بسیاری از سازه‌های مهم مانند مخازن آب گرم و سرد، لوله‌ها، اتصالات، شیرها، پمپ‌ها، مبدل‌های گرمایی، دیگ‌های بخار، توربین‌ها، کشتی‌ها، ساختمان‌ها و سازه‌های ساحلی در معرض خوردگی ناشی از آب قرار دارند.

در سامانه‌هایی که آب در مدار بسته در گردش است، مانند پکیج‌های سرمایشی و گرمایشی، خوردگی پس از مدتی متوقف می‌شود. علت را توضیح دهید.

پرسش ۱



عامل‌هایی که روی خوردگی فلزات در محیط‌های آبی مؤثر هستند عبارت‌اند از:

- ۱ غلظت اکسیژن حل شده
- ۲ دما
- ۳ مقدار pH
- ۴ نمک‌های معدنی حل شده در آب
- ۵ مواد آلی
- ۶ جلبک‌ها و باکتری‌ها
- ۷ شدت جریان آب (دبی آب)

در زمینهٔ تک‌تک عامل‌های مؤثر بر خوردگی فلزات در محیط‌های آبی آب‌ها تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

تحقیق کنید
۱



شکل ۳- نمونه‌هایی از خوردگی آب دریا

خاک:

بسیاری از تأسیسات فلزی در زیر زمین مدفون هستند و در معرض تأثیر خورندهٔ خاک قرار دارند. برای مثال، در اثر خوردگی لوله‌های اصلی آبرسانی و فاضلاب ساخته شده از فولاد و چدن، مقدار زیادی از محتویات آنها در اثر نشت هدر می‌رود. سوراخ شدن لوله‌های فولادی انتقال گاز طبیعی دفن شده در زیر زمین در اثر فرایند خوردگی می‌تواند باعث آتش‌سوزی و انفجار شوند (شکل ۴).

برخی دیگر از خسارت‌های خوردگی در خاک عبارت‌اند از:

(الف) مخزن‌های فولادی نفت و بنزین که در زیر زمین نگهداری می‌شوند باید از خوردگی محافظت شوند تا نشت آنها به محیط زیست آسیب نزند.

(ب) خوردگی در پایهٔ دکل‌های انتقال نیرو، علاوه بر هزینه‌های مستقیم تعمیر خسارات خوردگی و نیز احتمال فروافتادن دکل‌های فشار قوی به سبب خوردگی، می‌تواند منجر به آشفتگی جدی در توزیع برق یک منطقه شود.

ج) تیرهای فولادی تأسیسات، مثل پل‌ها و سازه‌هایی که درون خاک قرار دارند، مستعد خوردگی و فروریختن می‌باشند. عوامل مؤثر بر خوردگی خاک عبارت‌اند از: رطوبت، مقدار pH خاک، پتانسیل اکسایش - کاهش^۱، حضور نمک‌ها و فعالیت میکروبی.



شکل ۴- نمونه‌ای از خوردگی لوله‌های دفن شده

جوّ:

خوردگی جوّی عبارت از خوردگی مواد در تماس با هوا، آلودگی‌های خودروها و کارخانه‌های صنعتی است. آلودگی گازهای خروجی خودروها، پالایشگاهها و نیروگاهها عمدتاً از گازهای گوگرد دی‌کسید یا گوگرد تری‌اکسید و انواع اکسیدهای نیتروژن و کربن مونوکسید هستند که در اثر تماس با رطوبت هوا سبب ایجاد باران‌های اسیدی می‌شوند. باران‌های اسیدی سبب از بین رفتن بسیاری از ساختارهای فلزی موجود در فضای آزاد مانند قطعات فلزی مورد استفاده در ساختمان‌ها، قطعات فلزی پل‌ها، دکل‌های برق و بدنهٔ خودروها می‌شوند (شکل ۵).



شکل ۵- نمونه‌هایی از خوردگی جوّی

در زمینه طبقه‌بندی خوردگی جوّی و طبقه‌بندی جوّها بر حسب شدت خورندگی آنها، تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

تحقیق کنید
۲



۱- در بخش‌های بعدی توضیح خواهد آمد

گازهای خشک:

واکنش بین فلز و هوا یا اکسیژن در غیاب فاز آبی، سبب اکسایش سطح فلز می‌شود. افزایش دما نقش مهمی در فرایند اکسایش ایفا می‌کند. اغلب خوردگی‌های این دسته در دمای‌های بالا چشمگیر و محسوس می‌شود که به خوردگی دمای بالا نیز معروف است (شکل ۶). آلیاژ‌های مورد استفاده در توربین‌های گازی، موتورهای جت، کوره‌های صنایع پالایش و پتروشیمی مواردی هستند که نیاز به انتخاب آلیاژ مناسب و طراحی دقیق در دمای‌های بالا دارند. اکسیژن، بخار گوگرد، کلر و آمونیاک گونه‌هایی هستند که حتی در شرایط خشک سبب خوردگی فلزات می‌شوند.



شکل ۶- نمونه‌هایی از خوردگی در دمای بالا

فعّالیت عملی ۱



مقایسه محیط‌های خورنده در خوردگی قطعات آهنی

مواردی که قبل از انجام آزمایش خوردگی باید مورد توجه قرار گیرد:

۱- آماده کردن قطعات فلزی:

پرداخت کاری به وسیله سنباده یک روش ساده برای تمیز کردن سطح نمونه است. چنانچه رسوبات موجود بر روی سطح، بسیار ضخیم باشند، ابتدا باید با استفاده از روش‌های مکانیکی مانند کاردک زدن، سائیدن با سنباده خشن، شن‌پاشی و یا روش‌های شیمیایی (استفاده از حلّال‌ها و مواد شیمیایی) سطح نمونه را تمیز کرده و سپس تمیزکاری با سنباده را انجام داد.

نکته

در تمام این مراحل از گرم شدن بیش از حد نمونه در اثر سایش جلوگیری شود.
به منظور اجتناب از آلوده شدن نمونه‌ها با چربی پوست دست، از تماس با انگشتان باید جلوگیری شود.



۲- اندازه‌گیری و توزیب قطعات تمیز شده:

قطعات آماده شده برای هر آزمایش، باید به‌طور دقیق با ترازوی با دقّت 1 ± 0.05 گرم توزیب شوند و اندازه دقیق آنها توسط کولیس تعیین شود. بعد از توزیب و تعیین اندازه، باید بلافاصله برای انجام آزمایش در محیط خورنده قرار گیرد؛ در غیراین صورت در خشکانه قرار داده شود.

۳- آماده کردن محیط‌های مختلف خورنده

- باید توجه داشت که قطعه فلزی به طور کامل در تماس با محیط خورنده باشد و از پوشاندن آن پرهیز شود.
- نمونه‌ها باید طوری در محیط قرار گیرند که قابل دسترس باشند.
- از نگه داشتن قطعه با گیره‌هایی که در محیط خورده می‌شوند، جلوگیری شود.

۴- زمان آزمایش:

مدت زمانی که هر قطعه در محیط خورنده قرار می‌گیرد، بسیار مهم است. معمولاً در زمان‌های اولیه سرعت خورده شدن فلز بسیار زیاد است و سپس کاهش می‌یابد. یک روش متداول، انجام ۵ دوره ۴۸ ساعته است. در طی انجام آزمایش ۵ دوره، هر ۴۸ ساعت یکبار توسط هنرجویان نمونه‌ها مشاهده و عکس گرفته شود و برای هر دوره محلول‌های تازه تهیه و با محلول قبلی جایگزین شود. به هنگام گزارش نتایج خورده‌گی، باید زمان آزمایش ذکر شود.

۵- سرعت خورده‌گی:

سرعت خورده‌گی را می‌توان با توجه به میزان کاهش وزن، تغییر ضخامت سطح و یا بر حسب عمق حفره‌ها، بیان کرد.

با توجه به اینکه میزان خورده شدن یک جسم در محیط خورنده به مدت زمان تماس آن با محیط خورنده بستگی دارد، بنابراین خورده‌گی را با سرعت خورده‌گی که در آن تأثیر زمان نیز لحاظ شده است، بیان می‌کنند. میزان خورده شدن یک جسم در یک محیط به سطح تماس آن بستگی دارد (با افزایش سطح تماس خورده‌گی افزایش می‌یابد).

یکی از روش‌های ساده برای تخمین سرعت خورده‌گی فلز، استفاده از آزمون غوطه‌وری است. در این آزمون، فلز به طور کامل در محیط خورنده قرار داده می‌شود، سپس از روی تغییرات وزن فلز، سرعت خورده شدن از معادله ۱ تعیین می‌گردد:

$$R = \frac{534W}{DAT} \quad \text{معادله ۱}$$

W = اختلاف جرم اولیه و نهایی پس از آزمون خورده‌گی بر حسب میلی‌گرم (mg)، D = چگالی فلز بر حسب گرم بر سانتی‌متر مکعب (g/cm^3)، A = مساحت قطعه بر حسب اینچ مربع (in^2)، T = زمان تماس فلز با محیط بر حسب ساعت (h)، R = سرعت خورده‌گی بر حسب میلی‌اینچ در سال (mpy)

بررسش ۲



عوامل مؤثر بر سرعت خورده‌گی را نام ببرید.

۶- تفسیر آزمایش‌های خوردنگی:

مطالعات خوردنگی همیشه باید در برگه‌های مخصوص نوشته شود؛ اعم از اینکه بررسی خوردنگی در محل کار قطعه و یا بررسی‌های آزمایشگاهی باشد. این کار سبب می‌شود تا هنگام بررسی نتایج، تمام جزئیات آزمایش در دسترس باشند.

تحقیق کنید
۳



ارائه گزارش‌های خوردنگی باید شامل چه جزئیاتی باشد؟ در این باره تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

از آنجا که بیشتر سازه‌های احداث شده از جنس فولاد هستند، در این آزمایش تأثیر عوامل ساده و عمدۀ طبیعی مانند آب و اکسیژن، بر روی خوردنگی فولاد بررسی می‌شوند.

وسایل مورد نیاز: قطعه‌آهنی به ضخامت ۱ تا ۲ میلی‌متر، به طول ۴ و عرض ۲ سانتی‌متر (۷ عدد)، لوله آزمایش بزرگ (۷ عدد)

روش کار:

۱ هفت قطعه‌آهنی آماده کنید. بهتر است کلیه قطعات دارای اندازه یکسان و عاری از پلیسه و لبه‌های برنده باشند. پیش از شروع آزمایش، باید قطعه فلزی عاری از اکسیدهای سطحی، آلودگی‌ها و چربی شود. طبق دستور زیر، قطعه‌های آهنی را تمیز کنید. بدین منظور ابتدا قطعات را با استون شست و شو دهید تا هر گونه مواد روغنی، چربی و گریس موجود پاک شود. قطعه را توسط یک گیره فلزی بگیرید و توسط استن بشویید. پس از شست و شو با آب مقطر آب کشی کنید و قطعه را در هیدروکلریدریک اسید یا سولفوریک اسید ۱۰ درصد دست کم به مدت ۵ دقیقه غوطه‌ور کنید. با این عمل کلیه اکسیدهای سطح فلز پاک می‌شود. قطعه را با کمک گیره بگیرید و خارج کنید و با آب مقطر بشویید. سپس خشک کنید و تا شروع آزمایش در یک محیط خشک مانند خشکانه نگهداری کنید.

۲ هفت بشر ۲۰۰ میلی‌لیتری آماده کنید و به ترتیب زیر، محیط‌های خورنده را آماده نمایید و قطعه‌های آهنی را مطابق دستور زیر در آنها قرار دهید:

بشر ۱: قطعه‌آهنی تمیز شده کاملاً غوطه‌ور در آب شهری

بشر ۲: قطعه‌آهنی تمیز شده کاملاً غوطه‌ور در آب شهری جوشیده و عاری از اکسیژن محلول

بشر ۳: قطعه‌آهنی تمیز شده کاملاً غوطه‌ور در آب مقطر جوشیده و عاری از اکسیژن محلول

بشر ۴: قطعه‌آهنی تمیز نشده کاملاً غوطه‌ور در آب شهری

بشر ۵: قطعه‌آهنی تمیز شده تا نصف غوطه‌ور در آب شهری

بشر ۶: قطعه‌آهنی تمیز در آب نمک ۵ درصد

بشر ۷: قطعه‌آهنی تمیز در لوله خالی

۳ نتایج را پس از یک هفته بررسی کنید از نمونه‌ها عکس بگیرید. آزمایش را در ۴ دوره با محلول‌های تازه تهیه شده تکرار نمایید (دققت کنید در طول یک هفته حجم آب بشره‌ایه خصوص بشره‌ای باز پایین نیاید) و نتایج را ثبت کنید.

نکته



شایان ذکر است به دلیل اینکه از نظر عملیاتی امکان این اندازه‌گیری‌ها برای هنرجو وجود ندارد، بهتر است هنرجویان در هفته بعدی که وارد آزمایشگاه می‌شوند نمونه‌های مورد آزمایش را مشاهده و بررسی کنند.

۴ مشاهدات خود را گزارش کنید.



- الف) در هر مورد علت اصلی خوردگی را مشخص کنید و واکنش‌های مربوط را بنویسید.
- ب) تفاوت‌های عمده بین بشرها را مشخص کنید.
- پ) کدام روش برای حفاظت از قطعه آهنی در مقابل خوردگی مناسب‌تر است؟
- ت) با مقایسه نمونه‌های ۱ و ۲ تأثیر اکسیژن محلول را بر خوردگی توضیح دهید.

فعالیت عملی ۲



اثر pH آب بر خوردگی قطعات آهنی

مواد مورد نیاز: هیدروکلریک اسید ۱۰٪ نرمال، سود ۱٪ نرمال، ۷ عدد قطعه آهنی وسایل مورد نیاز: pH متر، ترازوی دقیق الکترونیکی، کولیس

روش کار:

- ۱ ابتدا محلول‌های آبی با pH‌های ۲، ۴، ۶، ۸، ۱۰، ۱۲، ۱۴ را با استفاده از هیدروکلریک اسید و سود ۱٪ نرمال با حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر تهیه کنید.
- ۲ قطعه‌های آهنی آماده و تمیز شده با اندازه‌های یکسان را مطابق روش شرح داده شده در آزمایش ۱ تمیز کنید. قطعه‌های آماده و تمیز شده با اندازه یکسان را در هر محلول طوری قرار دهید که کاملاً در آن فرو روند.
- ۳ پس از گذشت ۴ ساعت هر قطعه را خارج کنید، با آب مقطر بشویید و خشک کنید و به مدت دو ساعت در خشکانه قرار دهید. سپس طول، عرض و جرم آن را یادداشت کنید.
- ۴ قطعه‌ها را دوباره در محلول تازه قرار دهید و پس از یک هفته هر قطعه را از محلول خارج کنید عملیات بالا را تکرار کنید.
- ۵ نتایج به دست آمده را در جدولی مشابه جدول زیر یادداشت کنید.

ردیف	pH محلول	جرم اولیه (g)	جرم پنهانی (g)	اختلاف جرم پنهانی (g)	سرعت خوردگی (mps) از یک هفته	جرم پس از یک هفتگه (g)	اختلاف جرم پس از یک هفتگه (g)	سرعت خوردگی (mps) از ۴ ساعت	جرم پنهانی (g)	اختلاف جرم پنهانی (g)	سرعت خوردگی (mps) از ۴ ساعت	جرم پنهانی (g)	اختلاف جرم پنهانی (g)	سرعت خوردگی (mps) از یک هفتگه (g)
۱	۲													
۲	۴													
۳	۶													
۴	۸													
۵	۱۰													
۶	۱۲													
۷	۱۴													



- الف) آیا تغییر رنگی در محلول‌ها و یا قطعه‌های آهنی دیده می‌شود؟
- ب) نمودار اختلاف جرم آهن را بر حسب pH پس از گذشت ۴ ساعت و یک هفته رسم کنید.
- پ) نمودار سرعت خوردگی آهن را بر حسب pH پس از گذشت ۴ ساعت و یک هفته رسم نمائید. با توجه به محاسبات سرعت خوردگی در فعالیت آزمایشگاهی ۱، چه تفاوتی در نمودار مشاهده می‌شود؟ چرا؟
- ت) چرا نمودار سرعت خوردگی آهن بر حسب pH هنگامی که واکنش در ظرف دریاز یا در بسته انجام شود، متفاوت خواهد بود.
- ث) نمودار تغییرات سرعت خوردگی بر حسب pH چگونه است؟

مبانی الکتروشیمی خوردگی

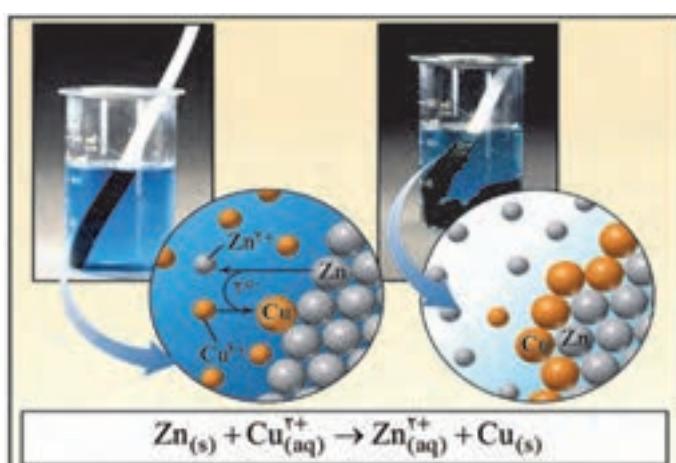
فرایند خوردگی یکی از فرایندهای الکتروشیمیایی است که در آن مبادله الکترون صورت می‌گیرد. این دسته از واکنش‌های الکتروشیمیایی نامیده می‌شوند. بر این اساس لازم است برای آشنایی با موضوع خوردگی، پیل‌ها^۱ و تعادل الکتروشیمیایی معرفی شوند.

ماهیت الکتریکی واکنش‌های اکسایش – کاهش

الکتروشیمی شاخه‌ای از علم شیمی است که به مطالعه واکنش‌های می‌پردازد که در آنها مبادله الکترون صورت می‌گیرد؛ بنابراین در یک واکنش الکتروشیمیایی یک گونه الکترون می‌گیرد و گونه دیگر الکترون از دست می‌دهد. گونه‌ای که الکترون می‌گیرد، کاهیده می‌شود و عدد اکسایش آن کاهش می‌یابد. گونه دیگر که الکترون از دست می‌دهد، اکسید می‌شود و عدد اکسایش آن افزایش می‌یابد؛ بنابراین یک واکنش الکتروشیمیایی شامل دو نیم‌واکنش، اکسایش و کاهش است.

واکنش‌های الکتروشیمیایی مانند واکنش‌های شیمیایی می‌توانند خودبه‌خودی^۲ و یا غیرخودبه‌خودی^۳ باشند.

یک واکنش خودبه‌خودی واکنشی است که بدون نیاز به عامل محرك خارجی (اعمال جریان یا پتانسیل الکتریکی از طریق مدار خارجی) انجام می‌شود. شکل ۷ خورده شدن قطعه روی در محلول مس‌سولفات و تشکیل مس فلزی را نشان می‌دهد.



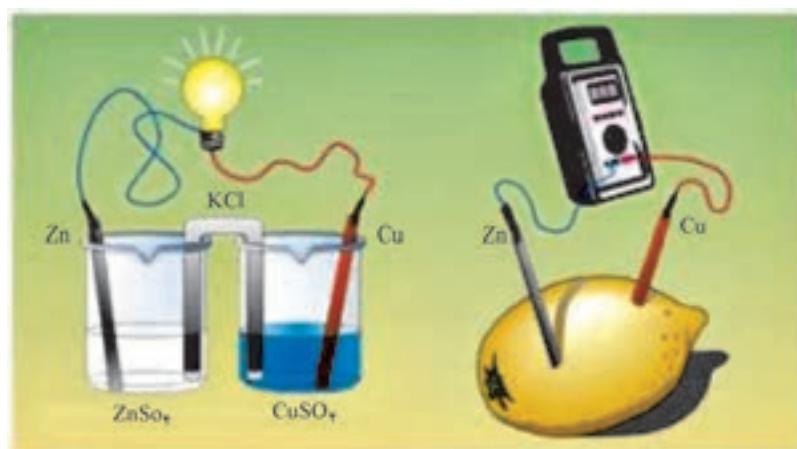
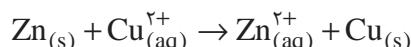
شکل ۷- واکنش الکتروشیمیایی خودبه‌خودی قطعه روی در محلول مس سولفات

۱- Cells

۲- Spontaneously

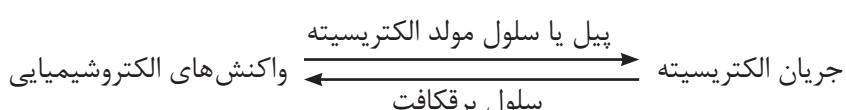
۳- Non-Spontaneously

پیلی که در آن واکنش الکتروشیمیایی خودبهخودی صورت می‌گیرد و با انجام واکنش شیمیایی، انرژی الکتریکی تولید می‌شود، پیل مولد جریان الکتریسیته یا پیل گالوانی^۱ (ولتائی^۲) نامیده می‌شود. مدار خارجی پیل گالوانی علاوه بر سیم‌های رسانای حامل جریان، می‌تواند شامل ولت‌سنج و لامپ باشد. در این پیل آند قطب منفی و کاتد قطب مثبت است. به عنوان نمونه اگر در واکنش زیر الکترون‌های جدا شده از فلز روی ابتدا از یک مدار الکتریکی عبور کنند و سپس به یون‌های Cu^{2+} برسند، پیل الکتروشیمیایی ولتائی یا گالوانی ساخته می‌شود (شکل ۸).



شکل ۸- نمای ساده‌ای از یک پیل مولد جریان الکتریسیته

در واکنش غیر خودبهخودی، یک عامل محرك خارجی باعث انجام آن می‌شود. به پیل الکتروشیمیایی که در آن واکنش غیر خودبهخودی انجام می‌شود، پیل برقکافت^۳ (الکترولیز) گفته می‌شود که مدار خارجی آن شامل یک منبع تغذیه^۴ و یا یک باتری است که به پیل، جریان الکتریکی اعمال می‌کند تا باعث انجام واکنش غیر خودبهخودی شود. در پیل برقکافت برای انجام واکنش شیمیایی، انرژی الکتریکی مصرف می‌شود. در این نوع از پیلهای کاتد، قطب منفی و آند، قطب مثبت است؛ لذا به طور کلی می‌توان نوشت:



۱_Galvanic Cell

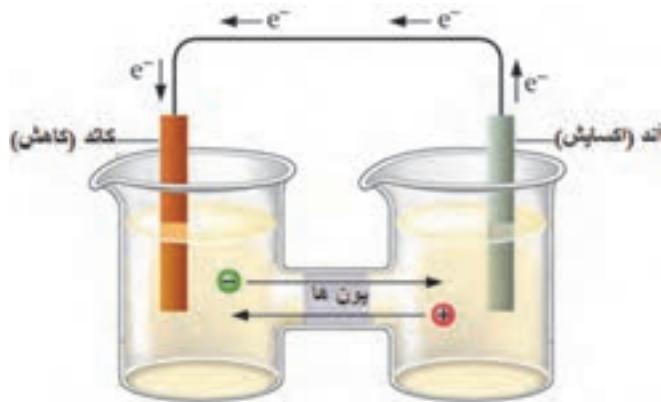
۲_Voltaic Cell

۳_Electrolysis Cell

۴_Power Supply

قواعد زیر را در مورد پیل‌های مولد الکتریسیته و پیل‌های برقکافت باید به خاطر سپرد:

- ۱ واکنش آندی از نوع اکسایش و واکنش کاتدی از نوع کاهش است.
- ۲ در الکتروولیت، آنیون‌ها (یون‌های با بار منفی) به سمت آند و کاتیون‌ها (یون‌های با بار مثبت) به سمت کاتد مهاجرت می‌کنند.
- ۳ درون پیل دو الکترود قرار دارد که هر دو از اجسام رسانا (گرافیت یا فلز) ساخته شده‌اند. الکترودی که در آن، نیم‌واکنش اکسایش انجام می‌شود، آند و الکترودی که نیم‌واکنش کاهش بر روی آن انجام می‌شود، کاتد نام دارد.
- ۴ در یک پیل گالوانی الکترون‌ها در آند تولید می‌شوند و از طریق مدار خارجی به سمت کاتد حرکت می‌کنند لذا جهت جریان از قطب منفی (آند) به سمت قطب مثبت (کاتد) در نظر گرفته می‌شود (شکل ۹).

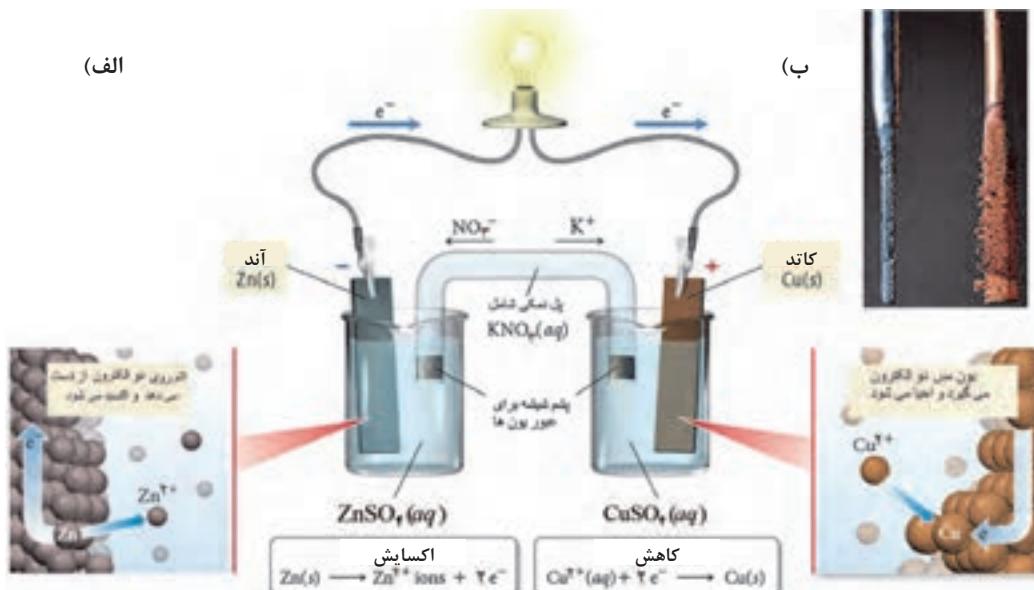


شکل ۹- نمایی از یک پیل مولد الکتریسیته

در یک پیل الکتروشیمیایی گالوانی، تغییرات جرم الکترودها (کاهش جرم آند و افزایش جرم کاتد)، نسبت بین تعداد کاتیون‌ها و آنیون‌ها در هر یک از مناطق کاتدی و آندی بهم می‌خورد؛ بهنحوی که در منطقه آندی تعداد کاتیون‌های Zn^{2+} و در منطقه کاتدی تعداد آنیون‌های SO_4^{2-} افزایش می‌یابد. برای برقراری تعادل یونی در مناطق کاتدی و آندی از محلول پتاسیم نیترات به عنوان پل نمکی استفاده می‌شود که محلول‌های دو الکترود توسط آن بهم مرتبط هستند. پیل گالوانی فوق را به صورت زیر نشان می‌دهند:



علامت || به مفهوم استفاده از پل نمکی است. طبق قرارداد، در نمایش پیل‌های الکتروشیمیایی، همیشه آند را در سمت چپ و کاتد را در سمت راست می‌نویسند. پیل مورد نظر را پیل دانیل^۱ گویند (شکل ۱۰). واکنش کلی پیل دانیل مشابه واکنشی است که با قرار دادن میله‌ای از جنس روی در محلول مس (II) سولفات (شکل ۱۰) انجام می‌شود، با این تفاوت که این واکنش در پیل دانیل در دو ظرف جداگانه انجام می‌شود.



شکل ۱۰-الف) نمایی از پیل دانیل ب) واکنش روی - مس در پیل دانیل

پرسش ۵

دلیل اصلی جداگانه نگهداشتن دو محلول مس (II) سولفات و روی سولفات چیست؟

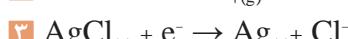
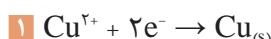


نیروی محركه پیلهای الکتروشیمیایی

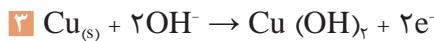
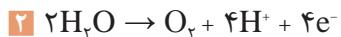
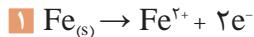
هر پیل الکتروشیمیایی شامل دو الکترود و یک محلول الکتروولیت است که درون یک ظرف جاسازی شده است. هر یک از الکترودها تمایل خاصی به گرفتن و از دست دادن الکترون دارند که به پتانسیل الکتروود^۱ معروف است. تمایل الکترودها در گرفتن و از دست دادن الکترون نسبی است؛ یعنی ممکن است یک الکترود خاص در کنار یک الکترود تمایل به جذب الکترون داشته باشد و در کنار الکترود دیگر تمایل به از دست دادن الکترون داشته باشد (شکل ۱۱). به حال قدرت الکترون دهنگی و الکترون گیرندگی تمام الکترودها یکسان نیست. الکتروودی که تمایل نسبی آن برای گرفتن الکترون بیشتر باشد، به عنوان کاتد، و الکتروودی که تمایل نسبی آن به گرفتن الکترون کمتر باشد، به عنوان آند شناخته می‌شود. هر چقدر اختلاف قدرت الکترودها در گرفتن و از دست دادن الکترون بیشتر باشد، واکنش کلی پیل بهتر انجام می‌شود و در نتیجه کارایی پیل بیشتر است.

همان طور که اشاره شد یک واکنش الکتروشیمیایی از دو نیم واکنش آندی (اکسایش) و کاتدی (کاهش) تشکیل شده است. در زیر به چند نمونه از نیم واکنش‌ها اشاره می‌شود:

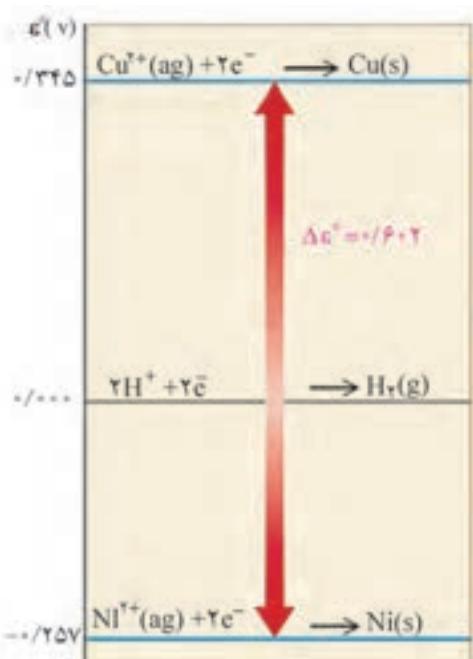
نمونه‌هایی از نیم واکنش‌های کاتدی:



نمونه‌هایی از نیم‌واکنش‌های آندی:



تمایل هر یک از این نیم‌واکنش‌ها برای انجام شدن با بقیه متفاوت است و در عمل برای بیان میزان تمایل هر نیم‌واکنش برای انجام شدن، از کمیت پتانسیل الکترودی استفاده می‌شود. در شکل ۱۱ تمایل الکترون‌دهنگی و الکترون‌گیرنده‌گی برای مس و نیکل با هم مقایسه شده است. پتانسیل کاهش نیکل بسیار کمتر از مس است پس نیکل الکترون‌دهنده و مس در مقایسه با آن الکترون‌گیرنده است.



شکل ۱۱- مقایسه پتانسیل کاهش الکترودی مس و نیکل نسبت به الکترود استاندارد هیدروژن

نکته

- ۱ در یک الکترود، پتانسیل اکسایش و کاهش از نظر کمی برابرند، ولی علامت‌های آنها مخالف است.
- ۲ پتانسیل الکترودی در شرایط استاندارد (شرایط استاندارد دمای 25°C ، غلظت گونه‌های محلول $1/10$ مولار و گونه‌های گازی شکل با فشار جزئی $1/10 \text{ atm}$) را پتانسیل الکترودی استاندارد گویند و آن را با E_{\circ} یا E_{cell} نشان می‌دهند.



جدول‌های پتانسیل الکترودی بر اساس پتانسیل کاهش یا پتانسیل اکسایش مرتب شده‌اند. جدول ۱ بر اساس پتانسیل کاهش استاندارد ارائه شده است. باید توجه داشت برای به‌دست آوردن پتانسیل اکسایش، کافی است که اعداد جدول در یک منفی ضرب شود.

نیروی محركه هر پيل طبق معادله ۲ از اختلاف پتانسیل الکترودی کاتد و آند محاسبه می‌شود.

$$E_{\text{cell}}^{\circ} = E_{\text{c}}^{\circ} - E_{\text{a}}^{\circ} \quad \text{معادله ۲}$$

E_{cell}° : پتانسیل پبل (نیروی محركه پبل) بر حسب ولت، E_a° : پتانسیل کاهش استاندارد کاتد و کاهش استاندارد آند است.

جدول ۱- پتانسیل کاهش استاندارد (دهمای 25°C ، غلظت گونه های $1/\text{مولار}$) برخی فلزات مشهور

نیم واکنش	$E^{\circ} (\text{v})$	نیم واکنش	$E^{\circ} (\text{v})$
$\text{F}_r + 2e^- \rightarrow 2\text{F}^-$	۲/۸۷	$\text{O}_r + 2\text{H}_r\text{O} + 4e^- \rightarrow 4\text{OH}^-$	۰/۴۰
$\text{Ag}^{r+} + e^- \rightarrow \text{Ag}^+$	۱/۹۹	$\text{Cu}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Cu}$	۰/۳۴
$\text{Co}^{r-} + e^- \rightarrow \text{Co}^{r-}$	۱/۸۲	$\text{Hg}_r\text{Cl}_r + 2e^- \rightarrow 2\text{Hg}^+ + 2\text{Cl}^-$	۰/۲۷
$\text{H}_r\text{O}_r + 2\text{H}^- + 2e^- \rightarrow 2\text{H}_r\text{O}$	۱/۷۸	$\text{AgCl} + e^- \rightarrow \text{Ag} + \text{Cl}^-$	۰/۲۲
$\text{Ce}^{r+} + e^- \rightarrow \text{Ce}^{r+}$	۱/۷۰	$\text{SO}_r^{r-} + 4\text{H}^+ + 2e^- \rightarrow \text{H}_r\text{SO}_r + \text{H}_r\text{O}$	۰/۲۰
$\text{PbO}_r + 4\text{H}^+ + \text{SO}_r^{r-} + 2e^- \rightarrow \text{PbSO}_r + 2\text{H}_r\text{O}$	۱/۶۹	$\text{Cu}^{r+} + e^- \rightarrow \text{Cu}^+$	۰/۱۶
$\text{MnO}_r^{-} + 4\text{H}^+ + 3e^- \rightarrow \text{MnO}_r + 2\text{H}_r\text{O}$	۱/۶۸	$2\text{H}^+ + 2e^- \rightarrow \text{H}_r$	۰/۱۰۰
$2e^- + 2\text{H}^+ + \text{IO}_r^- \rightarrow \text{IO}_r + \text{H}_r\text{O}$	۱/۶۰	$\text{Fe}^{r+} + 3e^- \rightarrow \text{Fe}$	-۰/۰۳۶
$\text{MnO}_r^{-} + \Delta\text{H}^+ + \Delta e^- \rightarrow \text{Mn}^{r+} + 4\text{H}_r\text{O}$	۱/۵۱	$\text{Pb}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Pb}$	-۰/۱۳
$\text{Au}^{r+} + 3e^- \rightarrow \text{Au}$	۱/۵۰	$\text{Sn}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Sn}$	-۰/۱۴
$\text{PbO}_r + 4\text{H}^+ + 2e^- \rightarrow \text{Pb}^{r+} + 2\text{H}_r\text{O}$	۱/۴۶	$\text{Ni}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Ni}$	-۰/۲۳
$\text{Cl}_r + 2e^- \rightarrow 2\text{Cl}^-$	۱/۳۶	$\text{PbSO}_r + 2e^- \rightarrow \text{Pb} + \text{SO}_r^{r-}$	-۰/۳۵
$\text{Cr}_r\text{O}_r^{r-} + 4\text{H}^+ + 5e^- \rightarrow 2\text{Cr}^{r+} + 7\text{H}_r\text{O}$	۱/۳۳	$\text{Cd}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Cd}$	-۰/۴۰
$\text{O}_r + 4\text{H}^+ + 4e^- \rightarrow 2\text{H}_r\text{O}$	۱/۲۳	$\text{Fe}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Fe}$	-۰/۴۴
$\text{MnO}_r^{-} + 4\text{H}^+ + 2e^- \rightarrow \text{Mn}^{r+} + 2\text{H}_r\text{O}$	۱/۲۱	$\text{Cr}^{r+} + e^- \rightarrow \text{Cr}^{r+}$	-۰/۵۰
$\text{IO}_r^- + 6\text{H}^+ + \Delta e^- \rightarrow \text{I}_r + 3\text{H}_r\text{O}$	۱/۲۰	$\text{Cr}^{r+} + 3e^- \rightarrow \text{Cr}$	-۰/۷۳
$\text{Br}_r + 2e^- \rightarrow 2\text{Br}^-$	۱/۰۷	$\text{Zn}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Zn}$	-۰/۷۶
$\text{VO}_r^{r+} + 2\text{H}^+ + e^- \rightarrow \text{VO}^{r+} + \text{H}_r\text{O}$	۱/۰۰	$2\text{H}_r\text{O} + 2e^- \rightarrow \text{H}_r + 2\text{OH}^-$	-۰/۸۳
$\text{AuCl}_r^{-} + 3e^- \rightarrow \text{Au} + 4\text{Cl}^-$	۰/۹۹	$\text{Mn}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Mn}$	-۱/۱۸
$\text{NO}_r^{-} + 4\text{H}^+ + 3e^- \rightarrow \text{NO} + 2\text{H}_r\text{O}$	۰/۹۶	$\text{Al}^{r+} + 3e^- \rightarrow \text{Al}$	-۱/۶۶
$\text{ClO}_r + e^- \rightarrow \text{ClO}_r^-$	۰/۹۵۴	$\text{H}_r + 2e^- \rightarrow 2\text{H}^-$	-۲/۲۳
$2\text{Hg}_r^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Hg}_r^{r+}$	۰/۹۱	$\text{Mg}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Mg}$	-۲/۳۷
$\text{Ag}^+ + e^- \rightarrow \text{Ag}$	۰/۸۰	$\text{La}^{r+} + 3e^- \rightarrow \text{La}$	-۲/۳۷
$\text{Hg}_r^{r+} + 2e^- \rightarrow 2\text{Hg}$	۰/۸۰	$\text{Na}^+ + e^- \rightarrow \text{Na}$	-۲/۷۱
$\text{Fe}^{r+} + e^- \rightarrow \text{Fe}^{r+}$	۰/۷۷	$\text{Ca}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Ca}$	-۲/۷۶
$\text{O}_r + 2\text{H}^+ + 2e^- \rightarrow \text{H}_r\text{O}_r$	۰/۶۸	$\text{Ba}^{r+} + 2e^- \rightarrow \text{Ba}$	-۲/۹۰
$\text{MnO}_r^{-} + e^- \rightarrow \text{MnO}_r^{r-}$	۰/۵۶	$\text{K}^+ + e^- \rightarrow \text{K}$	-۲/۹۲
$\text{I}_r + 2e^- \rightarrow 2\text{I}^-$	۰/۵۴	$\text{Li}^+ + e^- \rightarrow \text{Li}$	-۳/۰۵
$\text{Cu}^+ + e^- \rightarrow \text{Cu}$	۰/۵۲		

در هنگام نوشتن معادله شیمیایی پیل‌ها، به منظور تعیین جهت انجام واکنش کلی پیل، باید الکترودها و نیم‌واکنش‌های مربوط به گونه‌ای انتخاب شوند که الکترودی با تمایل نسبی بیشتر برای گرفتن الکترون به عنوان کاتد، و الکترودی که تمایل به دهنگی الکترون دارد، به عنوان آند به کار رود. در این صورت واکنش کلی پیل در جهت نوشته شده، خود به خودی و نیروی محرکهٔ پیل مثبت است؛ در غیر این صورت واکنش نوشته شده غیر خودبه‌خودی و نیروی محرکهٔ پیل هم منفی خواهد بود.

مثال ۱:

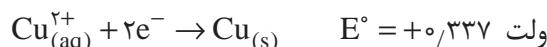
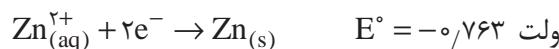
اگر پیلی با الکترودهایی از جنس مس (Cu) و روی (Zn) طراحی شده باشد، با توجه به پتانسیل کاهش استاندارد (جدول ۱):

(الف) نیم‌واکنش‌های کاتدی، آندی و واکنش کلی پیل را بنویسید.

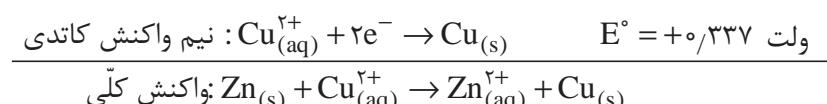
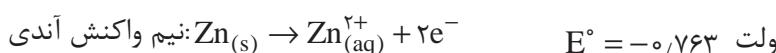
(ب) نیروی محرکهٔ پیل را محاسبه کنید.

پاسخ:

(الف)

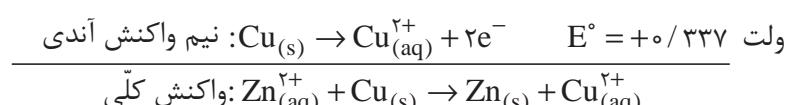
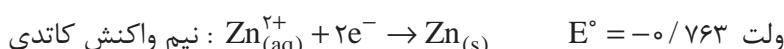


با مقایسهٔ پتانسیل کاهش روی و مس $E_{\text{zn}}^\circ < E_{\text{cu}}^\circ$ می‌توان گفت نیم‌واکنش آندی مربوط به روی، نیم‌واکنش کاتدی کاهش مس است.



$$E_{\text{cell}}^\circ = E_{\text{c}}^\circ - E_{\text{a}}^\circ \rightarrow E_{\text{cell}}^\circ = +0/337 - (-0/763) = 1/1 \text{ ولت} \quad (\text{ب})$$

در مثال قبل، اگر کاتد روی و آند مس در نظر گرفته شود، خواهیم داشت:



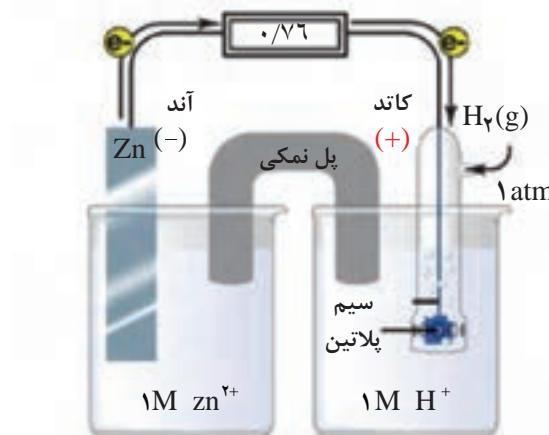
$$E_{\text{cell}}^\circ = E_{\text{c}}^\circ - E_{\text{a}}^\circ \rightarrow E_{\text{cell}}^\circ = -0/763 - (0/337) = -1/1 \text{ ولت} \quad (\text{نیروی محرکهٔ پیل})$$

در این حالت، واکنش به صورت غیر خود به خودی است و با عبور جریان الکتریکی قابل انجام است. این پدیده در صفحه‌های بعد، تحت عنوان پیل بر قافت پیگیری خواهد شد.

پتانسیل استاندارد الکترودها:

برای محاسبه نیروی محرکه پیل‌های الکتروشیمیابی، به پتانسیل‌های اکسایش و کاهش الکترودی نیاز است. تعیین پتانسیل‌های الکترودی برای هر الکترود جداگانه امکان‌پذیر نیست، زیرا انجام نیم‌واکنش‌های آنها به تنهایی میسر نیست. بهمین منظور، الکترودی به عنوان مرجع و پتانسیل آن به عنوان مبنای برگزیده می‌شود تا بتوان پتانسیل الکترودهای دیگر را نسبت به آن سنجید. مطابق قرارداد بین‌المللی، الکترود هیدروژن به عنوان مرجع و پتانسیل کاهش آن در حالتی که مواد واکنش‌دهنده و محصولات در شرایط استاندارد باشند، برابر با صفر انتخاب شده است. شرایط استاندارد برای پیل‌ها زمانی فراهم است که غلظت گونه‌های محلول ۱/۰ مولار و گونه‌های گازی شکل با فشار جزئی 10^0 atm و دمای 25°C باشد.

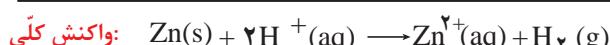
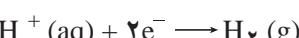
برای تعیین پتانسیل استاندارد الکترودهای دیگر در شرایط استاندارد باید پیلی طراحی شود که کاتد آن هیدروژن و آند آن الکترود موردنظر باشد. از آنجا که پتانسیل کاهش استاندارد الکترود هیدروژن بر حسب قرارداد صفر است، پس نیروی محرکه این پیل برابر پتانسیل اکسایش الکترود موردنظر است. برای مثال اگر مطابق شکل ۱۲ در شرایط استاندارد پیلی با کاتد هیدروژن و آند روی طراحی شود، نیروی محرکه پیل برابر $76^0 +$ ولت خواهد بود که این مقدار پتانسیل اکسایش الکترود روی برابر $76^0 +$ ولت خواهد بود.



نیم واکنش اکسایش:



نیم واکنش کاهش:



شکل ۱۲- الکترود استاندارد هیدروژن در تعیین پتانسیل الکترودی روی

مثال ۲:

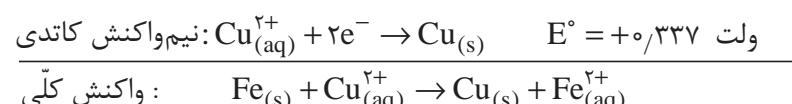
پتانسیل‌های کاهش استاندارد الکترودهای مس و آهن به ترتیب برابر $+0/337$ و $+0/44$ ولت است. چنانچه این دو الکترود در طراحی یک پیل الکتروشیمیایی مورد استفاده قرار گیرند: (الف) کدامیک از این دو الکترود آند و کدام کاتد است؟ (ب) ولتاژ (نیروی حرکت) پیل چقدر است؟ (ج) نیم واکنش‌ها و معادله کلی پیل چگونه است؟

پاسخ:

(الف) با توجه به پتانسیل‌های کاهش استاندارد الکترودها می‌توان نتیجه گرفت که الکترود آهن آند و الکترود مس نقش کاتد را دارد، زیرا در این شرایط پتانسیل کاهش استاندارد آهن کمتر است و الکترون‌دهنده خواهد بود و مس، نقش الکترون گیرندگی دارد.

(ب)

$$\text{ولت } E_{\text{cell}}^{\circ} = E_{\text{c}}^{\circ} - E_{\text{a}}^{\circ} \rightarrow E_{\text{cell}}^{\circ} = +0/337 - (-0/44) = +0/777 \text{ ولت}$$



تمرین ۱

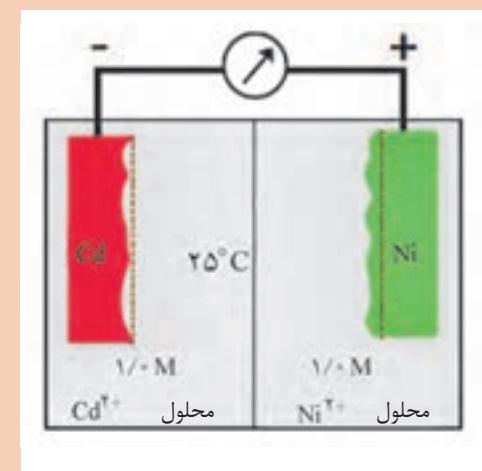


با توجه به پتانسیل‌های کاهش استاندارد (جدول ۱)، نیم واکنش‌ها، واکنش کلی و نیروی حرکت پیلی با الکترودهای مس و نقره در شرایط استاندارد را مشخص کنید.

تمرین ۲



شکل رویه‌رو یک پیل گالوانی را نشان می‌دهد. کاتد، آند، نیم واکنش‌های کاتدی و آندی، واکنش کلی، نیروی حرکت پیل و نماد پیل را مشخص کنید.



نمایی از یک پیل گالوانی

رابطه نیروی محركه پیل و غلظت گونه‌ها (معادله نرنست)

بیشتر پیل‌های الکتروشیمیایی در شرایطی غیر از حالت استاندارد کار می‌کنند که دارای نیروی محركه‌ای برابر E° هستند که با نیروی محركه پیل در شرایط استاندارد (E°) یکسان نیست. برای به دست آوردن پتانسیل کاهش در شرایط غیراستاندارد، یعنی غلظت C و دمای T ، از رابطه نرنست (معادله ۳) استفاده می‌شود:

$$E = E^\circ - \frac{2.3RT}{nF} \log Q \quad , \quad Q = \frac{\text{حاصل ضرب غلظت محصولات به توان ضرایب}}{\text{حاصل ضرب غلظت مواد اولیه به توان ضرایب}} \quad \text{معادله ۳}$$

E : پتانسیل الکترود یا پیل بر حسب ولت

E° : پتانسیل استاندارد الکترود یا پیل بر حسب ولت

R : ثابت عمومی گازها برابر $\frac{J}{mol \cdot K}$

T : دمای مطلق (کلوین)

n : تعداد الکترون‌های شرکت‌کننده در نیم واکنش موازن شده

F : عدد فاراده و مقدار آن 96500 coul

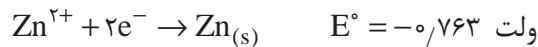
با قراردادن مقدارهای عددی کمیت‌های فوق در معادله نرنست، در دمای $25^\circ C$ ، معادله ۴ به دست می‌آید:

$$E = E^\circ - \frac{0.0592}{n} \log Q \quad \text{معادله ۴}$$

مثال ۳:

پتانسیل کاهش الکترود روی را که غلظت یون‌های آن 1 M مولار باشد، در دمای $25^\circ C$ به دست آورید.

پاسخ:



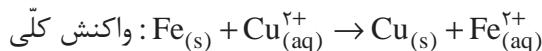
$$E = E^\circ - \frac{0.0592}{n} \log Q \rightarrow E = E^\circ - \frac{0.0592}{n} \log \frac{1}{[\text{Zn}^{2+}]} = -0.763 - \frac{0.0592}{2} \log \frac{1}{1} = -0.7926 \text{ V}$$

مثال ۴:

پتانسیل‌های کاهش استاندارد الکترودهای مس و آهن به ترتیب برابر -0.337 V و -0.44 V ولت است. واکنش پیل را بنویسید و مقدار پتانسیل آن را در شرایط استاندارد و در حالتی که در دمای $25^\circ C$ ، غلظت یون مس 1 M مولار و غلظت یون آهن 1 M مولار باشد، محاسبه کنید.

پاسخ:

بانتوجه به جدول پتانسیل کاهش استاندارد، داریم: $E_{\text{Fe}}^{\circ} < E_{\text{Cu}}^{\circ}$. پس در الکترود آهن واکنش اکسایش و الکترود مس واکنش کاهش انجام می‌شود. آهن آند یا قطب منفی و مس کاتد یا قطب مثبت است. در شرایط استاندارد، داریم:



$$\text{ولت } E_{\text{cell}}^{\circ} = E_{\text{c}}^{\circ} - E_{\text{a}}^{\circ} \rightarrow E_{\text{cell}}^{\circ} = +0.337 - (-0.44) = +0.777$$

در شرایط غیراستاندارد برای محاسبه نیروی محرکه پیل از معادله نرنس استفاده می‌شود:

$$E = E^{\circ} - \frac{0.0592}{n} \log Q \Rightarrow E_{\text{cell}}^{\circ} - \frac{0.0592}{n} \log \frac{[\text{Fe}^{2+}]}{[\text{Cu}^{2+}]} = 0.777 - \frac{0.0592}{2} \log \frac{0.1}{0.1} = +0.7474$$

تمرین اضافی



پتانسیل کاهش الکترود حاصل از قرارگرفتن یک قطعه پلاتین در محلولی که غلظت یون‌های Fe^{3+} و Fe^{2+} به ترتیب برابر 2×10^{-5} مولار است، در دمای 25°C چقدر است؟

تمرین اضافی



اگر پتانسیل کاهش الکترود (100 mV مولار) Sn^{4+} و (x مولار) Sn^{2+} در دمای 25°C ، برابر 0.20916 ولت باشد، غلظت یون‌های Sn^{4+} در این شرایط چقدر است؟

مثال ۵:

پتانسیل پیل دانیل (مثال ۱) را در حالتی که در دمای 25°C ، غلظت یون مس 5 M مولار و غلظت یون روی 8 M مولار باشد، محاسبه کنید.

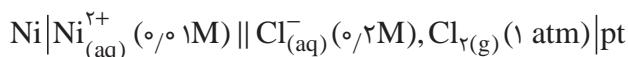
پاسخ:

$$E_{\text{cell}} = E_{\text{cell}}^{\circ} - \frac{0.0592}{n} \log Q, \quad Q = \frac{[\text{P}]^{\circ} [\text{O}]^{\circ}}{[\text{M}]^a [\text{N}]^b} \rightarrow E_{\text{cell}} = 1.1 - \frac{0.0592}{n} \log \frac{[\text{Zn}^{2+}]}{[\text{Cu}^{2+}]}$$

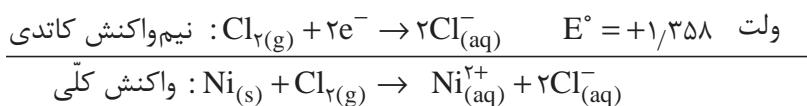
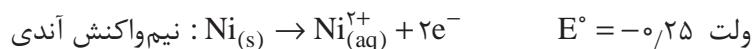
$$= 1.1 - 0.0296 \log \frac{0.8}{0.5} = 1.09$$

تمرین اضافی

نیروی حرکه پیل زیر را در دمای 25°C مشخص کنید:



پاسخ:



پتانسیل پیل در شرایط استاندارد:

$$E_{\text{cell}}^{\circ} = E_{\text{c}}^{\circ} - E_{\text{a}}^{\circ} \rightarrow E_{\text{cell}}^{\circ} = +1.358 - (-0.25) = +1.608 \text{ ولت}$$

پتانسیل پیل در شرایط ذکر شده:

$$\begin{aligned} E_{\text{cell}} &= E_{\text{cell}}^{\circ} - \frac{0.0592}{n} \log Q \rightarrow E_{\text{cell}}^{\circ} - \frac{0.0592}{n} \log \frac{[\text{Ni}^{2+}][\text{Cl}^{-}]^2}{P_{\text{Cl}_2}} \\ &= +1.608 - \frac{0.0592}{2} \log \frac{1 \times (0.2)^2}{1} = +1.708 \text{ ولت} \end{aligned}$$

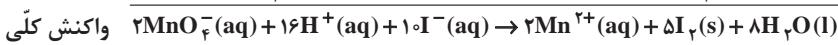
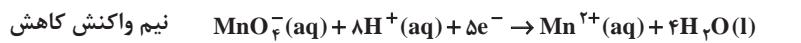
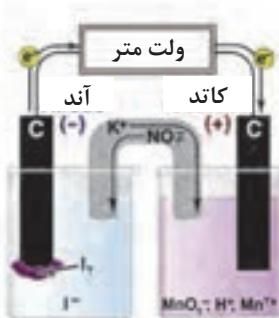
تمرین اضافی

نیروی حرکه پیل زیر را در دمای 25°C مشخص کنید:





الکترودها در پیلهای الکتروشیمیایی عموماً دو نقش دارند: در واکنش‌های الکتروشیمیایی پیل شرکت می‌کنند، تکمیل مدار الکتریکی و هدایت الکترون‌ها را به عهده دارند. این گونه الکترودها را الکترودهای فعال گویند. اگر الکترود فقط هدایت جریان الکترونی را به عهده داشته باشد و در واکنش الکتروشیمیایی نقش نداشته باشد (مانند الکترود کربن در پیل ولتاوی شکل زیر)، الکترود غیرفعال نامیده می‌شود.



پیل ولتاوی با الکترودهای غیرفعال

فعالیت عملی ۳



اثر ناخالصی‌های فلزی بر خوردگی قطعات آهنی

وسایل موردنیاز: قطعه‌آهنی (به ضخامت ۱ تا ۲ میلی‌متر، طول ۴ و عرض ۲ سانتی‌متر)، ۳ عدد، بشر ۴ عدد، ورق گالوانیزه مشابه قطعه‌آهنی یک عدد، سیم مسی و سیم لحیم (۶۰٪ قلع و ۴۰٪ سرب)

روش کار:

۱ ابتدا مطابق دستور کار شماره ۱، قطعه‌های آهنی را چربی‌گیری و زنگبری کنید. ورق گالوانیزه را تنها چربی‌گیری کنید.

۲ قطعه‌های آماده را مطابق دستور زیر در بشرهای مختلف قرار دهید:

۳ بشر ۱: قطعه گالوانیزه (پوشش روی) که یک طرف آن با سوهان خراشیده شده و کاملاً غوطه‌ور در آب شهری

۴ بشر ۲: قطعه آهنی تمیز شده که نوار مسی دور آن پیچیده شده و کاملاً غوطه‌ور در آب شهری

۵ بشر ۳: قطعه آهنی تمیز شده که به وسیله سیم لحیم (۶۰٪ قلع و ۴۰٪ سرب) پیچیده شده و کاملاً غوطه‌ور در آب شهری

۶ بشر ۴: قطعه آهنی تمیز در لوله خالی

۷ نتایج را پس از یک هفته بررسی کنید و از نمونه‌ها عکس بگیرید.

پرسش ۶



- الف) در هر مورد علت اصلی خوردگی را مشخص کنید و واکنش‌های مربوطه را بنویسید.
- ب) در کدام مورد پیل الکتروشیمیایی تشکیل می‌شود؟
- پ) آند و کاتد را در موارد تشکیل پیل مشخص کنید.
- ت) تفاوت‌های عمده بین بشرها را مشخص کنید.
- ث) کدام روش برای حفاظت از قطعه‌آهنی در مقابل خوردگی مناسب‌تر است؟
- ج) واکنش رخ داده در بشرهای ۲ و ۳ را با هم مقایسه کنید.
- چ) سرعت خوردگی را در هر مورد محاسبه کنید.

تحقیق کنید ۴



در مورد انواع خوردگی تحقیق کرده و در کلاس ارائه کنید.

بیشتر بدانید



الکترودهای مورد استفاده در مطالعات خوردگی:

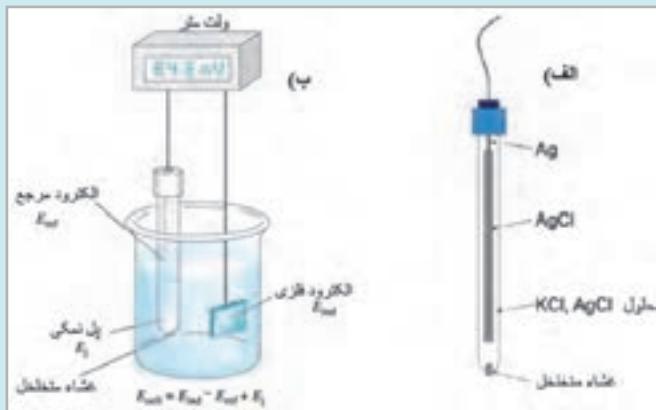
به طور کلی الکترودهای مورد استفاده در مطالعات خوردگی شامل الکترود مرجع^۱، الکترود کمکی^۲ و الکترود کار^۳ به شرح زیر است:

الکترود مرجع: الکترودی است که پتانسیل آن همواره ثابت است و با قرارگرفتن در محلول‌های مختلف تغییری در پتانسیل آن، به وجود نمی‌آید. بنابراین، چون پتانسیل الکترود مرجع مقدار ثابت و معینی است، با اندازه‌گیری اختلاف پتانسیل بین الکترود مرجع و الکترود فلزی، پتانسیل الکترود فلزی محاسبه می‌شود. یکی از متداول‌ترین الکترودها، الکترود مرجع نقره/نقره کلرید است. شکل صفحه بعد ساختار الکترود نقره/نقره کلرید و طرح کلی یک پیل الکتروشیمیایی برای تعیین غلظت یون فلزی را با استفاده از الکترود مرجع نشان می‌دهد.

۱- Reference Electrode

۲- Auxiliary Electrode

۳- Working Electrode



الف) الکترود مرجع نقره/نقره کلرید

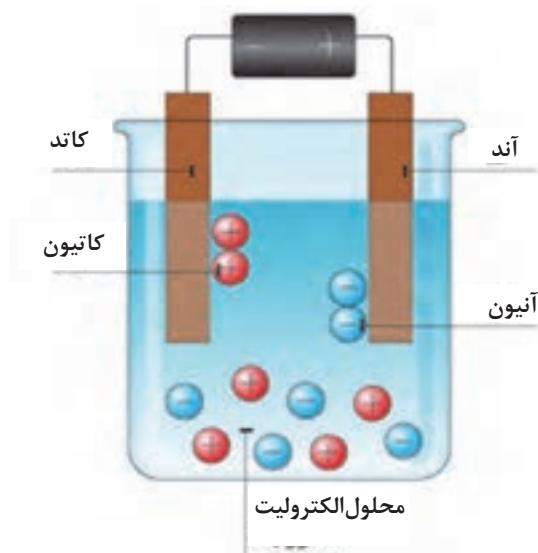
ب) نمایش تعیین غلظت یک یون با استفاده از الکترود مرجع

الکترود کار: الکترودی است که در واکنش‌های الکتروشیمیایی به عنوان کاتد یا آند عمل می‌کند و واکنش موردنظر توسط آن انجام می‌شود. در مطالعات خوردگی فلز مورد بررسی نقش الکترود کار را به عهده دارد.

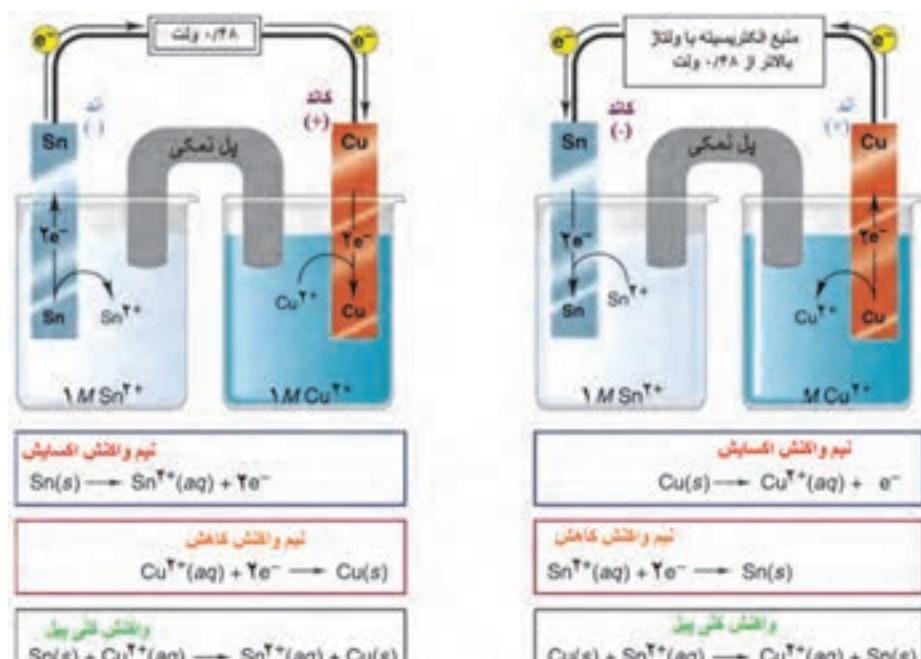
الکترود کمکی: در یک پیل الکتروشیمیایی، به الکترودی که جهت تکمیل مدار الکتریکی به کار می‌رود و تأمین کننده الکترون است، الکترود کمکی گفته می‌شود. این الکترود معمولاً از جنس فلزات بی‌اثر مانند پلاتین است.

پیل برقکافت (الکترولیز)

همان طور که گفته شد، پدیده‌ای که در آن با به کار بردن جریان الکتریکی در محلول، واکنش شیمیایی اتفاق می‌افتد، فرایند برقکافت نامیده می‌شود. این فرایند عکس پیل‌های مولد الکتریسیته است. شکل ۱۳ اجزای اصلی یک پیل برقکافت را نشان می‌دهد. جریان برق مستقیم^۱ (DC) را می‌توان به کمک یک باتری یا یک سوکننده جریان تأمین کرد. تیغه‌هایی که جریان الکتریسیته را وارد محلول می‌کنند، الکترود نام دارند. الکترودی که به قطب مثبت باتری متصل می‌شود و نیم واکنش اکسایش انجام می‌دهد، آند است و الکترودی که به قطب منفی باتری متصل است و نیم واکنش کاهش در آن انجام می‌شود، کاتد است. در نتیجه این واکنش‌ها، موادی در الکترودها آزاد می‌شوند. محلولی که آند و کاتد در آن قرار دارند و حاوی یون‌های مثبت و منفی است، الکترولیت نامیده می‌شود. در طول مدت برقکافت، کاتیون‌ها به سمت کاتد و آنیون‌ها به سمت آند حرکت کرده و در واکنش‌های اکسایش و یا کاهش شرکت می‌کنند. واکنش‌های انجام شده در پیل‌های برقکافت، به ماهیّت محلول، جنس الکترودها، حلال و مواد موجود در محلول بستگی دارد. در شکل ۱۴ و جدول ۲ مقایسه پیل‌های مولد جریان الکتریسیته و برقکافت نشان داده شده است.



شکل ۱۳- نمایی از یک پیل برقکافت



الف) پیل گالوانی

(ب) پیل برقکافت

شکل ۱۴- مقایسه عملکرد پیل گالوانی و پیل برقکافت

جدول ۲: مقایسه پیل‌های مولد جریان الکتریسیته و برقکافت

جهت جریان	علامت الکترود	نام الکترود	فرایند انجام شده	E_{cell}	نوع واکنش	نوع پیل
آند به کاتد	-	آند	اکسایش	$E_{cell} > 0$	خودبه خودی	مولد جریان الکتریسیته
	+	کاتد	کاهش			
آند به کاتد	+	آند	اکسایش	$E_{cell} < 0$	غیرخودبه خودی	برقکافت (الکتروولیز)
	-	کاتد	کاهش			

فعالیت عملی ۴



مقایسه پیل‌های گالوانی و برقکافت

وسایل موردنیاز: یک سوکننده جریان (رکتیفاایر)، بشر ۴۰۰ میلی لیتری ۴ عدد، میلی ولتسنچ (گستره ۱۰۰۰ میلی ولت) یک دستگاه سیم‌های رابط و گیره‌های سوسماری، هر کدام ۴ عدد، لوله U شکل دو عدد مواد موردنیاز: مس (II) سولفات، قلع (II) سولفات، نیتریک اسید غلیظ، پل نمکی دو عدد، ورقه‌های مسی و قلع یک عدد، (الکترودها می‌توانند خنثی هم باشند)، محلول سیرشدۀ پتابسیم نیترات و آگار

روش کار:

- ۱ محلول‌های یک مolar از نمک‌های قلع (II) سولفات و مس (II) سولفات تهیّه کنید.
- ۲ با استفاده از محلول سیرشدۀ پتابسیم نیترات دو پل نمکی تهیّه کنید.
- ۳ محلول نیتریک اسید ۱۰٪ تهیّه کنید و الکترودهای قلع و مس را ۳ دقیقه در محلول گرم آن قرار دهید تا سطح الکترودها برآق و تمیز شوند. سپس با آب مقطر بشویید، در آون با دمای ۱۱۰°C خشک کنید و در خشکانه قرار دهید.
- ۴ پیش از آزمایش، الکترودها را با گیره بردارید و با استفاده از ترازو، جرم آنها را اندازه‌گیری و یادداشت کنید.
- ۵ با قرار دادن الکترودها (مطابق شکل ۱۴) در محلول‌های الکتروولیت، یک پیل گالوانی و یک پیل برقکافت تهیّه کنید.
- ۶ پس از ۱۰ دقیقه الکترودها را خارج کنید با آب مقطر بشویید، سپس در آون خشک کنید و پس از سردشدن، جرم آنها را اندازه‌گیری کنید.

به جای فلز قلع و محلول قلع (II) سولفات، می‌توانید از فلز روی و محلول روی سولفات استفاده کنید.

نکته





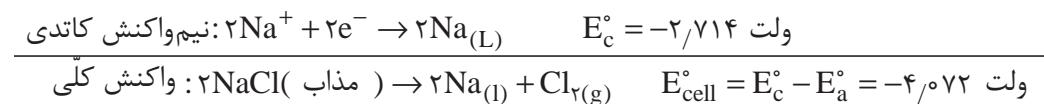
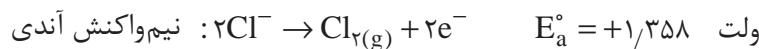
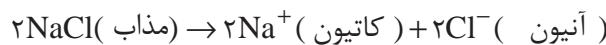
- الف) تمامی واکنش‌های انجام شده در سطح الکترودهای کاتد و آند را در پیل گالوانی و پیل برقکافت، بنویسید.
ب) تغییرات جرم الکترودها پیش و پس از آزمایش را بررسی کنید.

مثال ۶:

نیم واکنش‌های آندی، کاتدی و پتانسیل پیل برقکافت سدیم کلرید مذاب را به دست آورید.

پاسخ:

باتوجه به شکل ۱۵ در این پیل برقکافت آنیون Cl^- به سمت آند و کاتیون Na^+ به سمت کاتد حرکت می‌کنند و در دو الکترود آند و کاتد به ترتیب اکسایش و کاهش انجام می‌دهند:



ب



الف

شکل ۱۵- برقکافت سدیم کلرید مذاب



تعیین مقدار مس در محلول مس (II) سولفات

وسایل موردنیاز: یکسوکننده جریان (رکتیفاير)، بشر ۴۰۰ میلی لیتری ۱ عدد، گرم کن برقی، سیم های رابط و گیره های سوسماری هر کدام ۲ عدد

مواد موردنیاز: محلول با غلظت مجھول مس (II) سولفات، نیتریک اسید غلیظ، سولفوریک اسید غلیظ، ورقه مسی یک عدد، الکترود گرافیت یا پلاتین

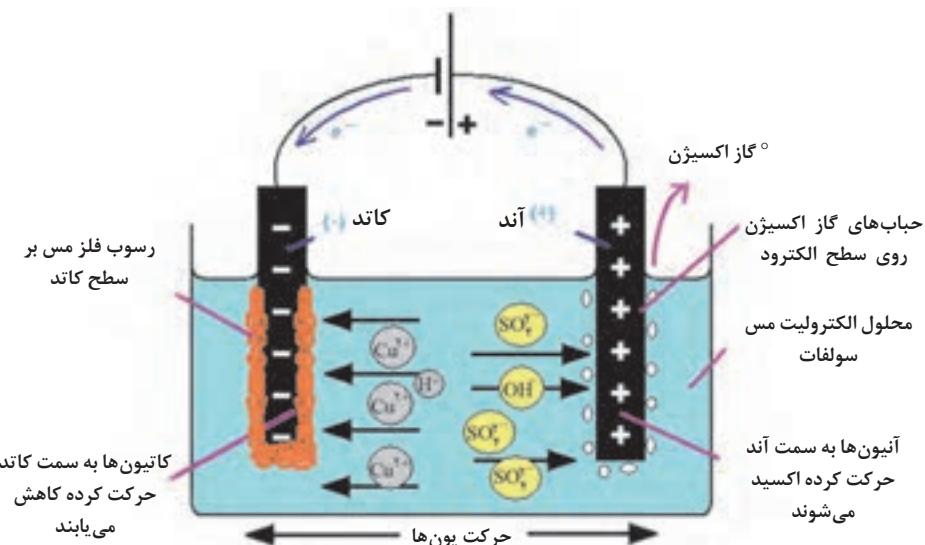
نکته‌ایمنی



- تماس با چشم، تماس با پوست و استنشاق بخارات نیتریک اسید سبب آسیب های جدی می شود.
- سولفوریک اسید باعث سوختگی شدید پوست و چشم ها می شود. مخلوط آن با آب به شدت گرمaza است و بخارات بسیار آزار دهنده تولید می کند.

روش کار:

- ۱ محلول نیتریک اسید ۱۰٪ تهیه کنید و الکترودها را ۳ دقیقه در محلول گرم آن قرار دهید تا سطح الکترودها برّاق و تمیز شوند. سپس با آب مقطر بشویید، در آون با دمای 110°C خشک کنید و در خشکانه قرار دهید.
- ۲ پیش از آزمایش، الکترودها را با گیره بردارید و با استفاده از ترازو، جرم آنها را اندازه گیری و یادداشت کنید.
- ۳ حجم معینی از نمونه مجھول را در ظرف برکافت بریزید و ۲ میلی لیتر سولفوریک اسید غلیظ و $1/5$ میلی لیتر نیتریک اسید ۱۰٪ به آن اضافه کنید.
- ۴ الکترودها را در ظرف برکافت مطابق شکل ۱۶ در جای مخصوص خود قرار دهید (کاتد از جنس مس و آند گرافیت انتخاب شوند) و تا پوشیده شدن حدود ۲ سانتی متر از الکترودها از آب مقطر استفاده کنید.
- ۵ دمای رسوب کردن مس 60°C - 50°C است. پس از رسیدن به دمای موردنظر، با شدت جریان ۲ آمپر برکافت را به مدت ۳۰ دقیقه انجام دهید.
- ۶ برای حصول اطمینان از کامل شدن برکافت مقداری آب مقطر به محلول اضافه کنید تا سطح جدیدی از کاتد در محلول قرار گیرد.
- ۷ شدت جریان را از ۲ آمپر به $1/5$ آمپر کاهش دهید و آزمایش را تا ۱۰ دقیقه دیگر ادامه دهید.
- ۸ چنانچه پس از این مدت مس بر روی سطح جدید کاتد رسوب نکرد، برکافت کامل بوده و می توانید کاتد را از مدار خارج کنید.
- ۹ الکترود کاتد را که مس بر روی آن رسوب کرده است با آب مقطر بشویید و در آون خشک کنید و پس از سرد شدن به دقّت وزن کنید.



شکل ۱۶- برقکافت محلول مس (II) سولفات با الکترودهای کربنی

پرسش ۸



- الف) کلیه واکنش‌های انجام شده روی سطح کاتد و آند را بنویسید.
ب) با توجه به اختلاف جرم کاتد پیش و پس از عمل برقکافت، مقدار مس موجود در نمونه را برحسب مس سولفات ۵ آبه تعیین کنید.

پیلهای خوردگی

خوردگی در محیط‌های آبی، دارای ماهیت الکتروشیمیابی است که بر مبنای یک پیله گالوانیک عمل می‌کند که به آن پیله خوردگی^۳ گفته می‌شود. با توجه به انواع پیلهای الکتروشیمیابی، واکنش‌های خوردگی می‌تواند منطبق با یکی از انواع پیلهای خوردگی زیر انجام شود:

الف) پیله دو فلزی (گالوانی)^۴: پیله که از دو فلز با جنس‌های مختلف تشکیل می‌شود، پیله گالوانی دو فلزی گفته می‌شود.

تمرین ۳



برای پیلهای گالوانی Al/Ni,Cu/Fe,Cu/Ni,Al/Cu,Cu/Zn زیر

- الف) آند و کاتد را مشخص نمائید.
ب) پتانسیل زوج‌های گالوانی را در شرایط استاندارد محاسبه کنید.
ج) در هر مورد از زوج‌های گالوانی کدام فلز خوردگشده و کدام یک حفاظت می‌شود؟

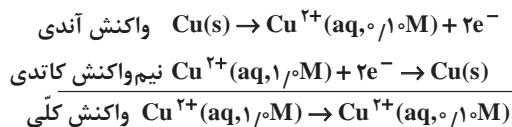
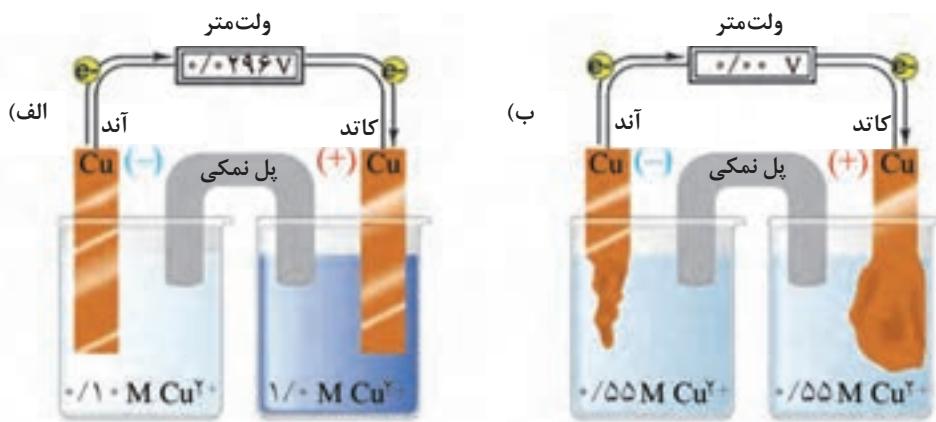
ب) پیله غلظتی^۵: این پیله از قرار گرفتن دو الکترود مشابه در محلول‌های الکتروولیت با غلظت‌های متفاوت تشکیل می‌شود. مانند پیله که از قرار گرفتن فلز مس در محلول مس سولفات غلیظ و الکترود مس دیگر

۱- Corrosion Cell

۲- Galvanic Cell

۳- Concentration Cell

در محلول مس سولفات رقیق تر تشکیل می شود (شکل ۱۷). خوردگی تا زمانی ادامه می یابد که در هر دو محلول، غلظت ها برابر شود.



شکل ۱۷- نمونه ای از پیل غلظتی

پتانسیل پیل غلظتی حاصل را می توان با استفاده از پتانسیل الکترودها و براساس معادله نرنسست بیان کرد. هرگاه دو الکترود یکسان در محلول های الکترولیت با غلظت های مختلف قرار گیرند، بین دو الکترود یک اختلاف پتانسیل برقرار و یک پیل غلظتی تشکیل می شود. پتانسیل پیل غلظتی حاصل را می توان با استفاده از پتانسیل الکترودها و بر اساس معادله نرنسست بیان کرد. اگر غلظت یون فلزی در محلول الکترولیت رقیق تر C₁ و غلظت یون در الکترولیت غلیظتر C₂ باشد، پتانسیل الکترودهای در تماس با این محلول ها در دمای 25°C، از روابط زیر به دست می آید:

$$E_1 = E_{M^{n+}}^{\circ} \frac{0.0592}{n} \log C_1, \quad E_2 = E_{M^{n+}}^{\circ} \frac{0.0592}{n} \log C_2$$

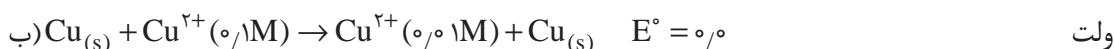
با توجه به اینکه C₁ < C₂ است، پس E₁ < E₂ خواهد شد؛ یعنی الکترود قرار گرفته در الکترولیت غلیظتر دارای پتانسیل کاهش بزرگ تری است؛ بنابراین نقش کاتد را دارد و یون های فلزی در سطح آن کاهش می یابند. در حالی که الکترود قرار گرفته در محلول رقیق تر (E₁) دارای پتانسیل کاهش کمتر است و نقش آند را ایفا می کند و خورده می شود. این پدیده اساس خوردگی اجزای فلزی تجهیزاتی را که در محلول های الکترولیت با غلظت های مختلف هستند، تشکیل می دهد. در این تجهیزات، قسمتی از فلز که در تماس با الکترولیت رقیق تر است، نقش آند دارد و خورده می شود.

مثال ۷:

در یک پیل غلظتی با الکترودهای یکسان مس در دمای 25°C ، غلظت یون‌های مس در یکی از الکترودها 1 مولار و در دیگری 1 مولار است. الف) کدام الکترود آند و کدام کاتد است؟ ب) واکنش کلی پیل چگونه است؟ ج) نیروی حرکتی پیل را محاسبه کنید.

پاسخ:

الف) چون واکنش نهایی پیل‌های غلظتی فقط رقیق شدن الکترولیت یا کاهش غلظت یون‌های مربوط است، پس الکترودی که غلظت یون‌های مس در آن بیشتر (1 مولار) است، کاتد و دیگری (1 مولار) آند است.



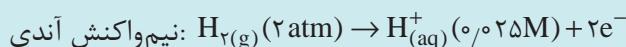
ج) با توجه به اینکه پیل‌های غلظتی الکترودهای یکسان دارند، نیروی حرکتی استاندارد پیل صفر است؛ در نتیجه خواهیم داشت:

$$E_{\text{cell}} = E_{\text{cell}}^\circ - \frac{0.0592}{n} \log Q = 0.0 - \frac{0.0592}{2} \log \frac{[\text{Cu}^{2+}]_{\text{محصول}}}{[\text{Cu}^{2+}]_{\text{مواد اولیه}}} = -0.0296 \log \frac{0.01}{0.1} = 0.0296 \text{ ولت}$$

بیشتر بدانید



نیروی حرکتی پیل غلظتی زیر در دمای 25°C چنین خواهد بود:

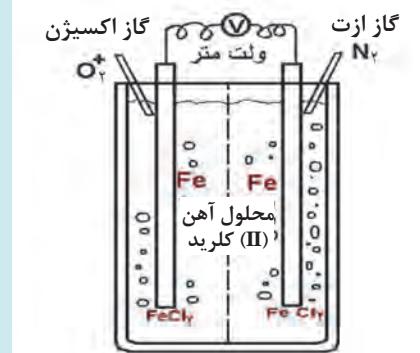


$$E_{\text{cell}} = E_{\text{cell}}^\circ - \frac{0.0592}{n} \log Q = 0.0 - \frac{0.0593}{2} \log \frac{(0.025)(0.1)}{(5)(2)} = 0.127 \text{ ولت}$$

تمرین ۴

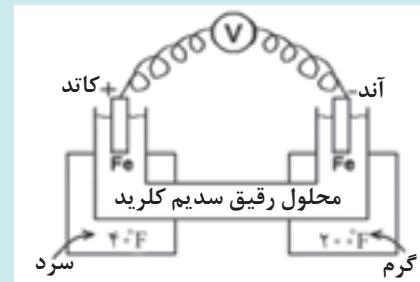


یک پیل غلظتی با الکترودهای یکسان گالیم (Ga) کار می‌کند. غلظت یون‌های گالیم (III) (Ga^{3+}) در یکی از الکترودها 2.0 مولار و در دیگری 3.0 مولار است. الف) کدام الکترود آند و کدام کاتد است؟ ب) واکنش کلی پیل چگونه است؟ ج) نیروی حرکتی پیل را محاسبه کنید.



نمای ساده‌ای از پیل اختلاف دمشی

پیل اختلاف دمشی^۱: این پیل در اثر اختلاف غلظت اکسیژن محلول در الکتروولیت‌های اطراف دو الکترود حاصل می‌شود. برای مثال، اگر دو الکترود آهنی در دو محلول آهن (II) کلرید قرار داده شوند و به یکی از محلول‌ها هوا دمیده و از دیگری هواگیری شود، غلظت نابرابری از اکسیژن در دو محلول حاصل می‌شود که سبب اختلاف پتانسیل بین دو الکترود و تشکیل پیل می‌گردد (شکل رو به رو).



نمای ساده‌ای از پیل گرمایی

پیل گرمایی^۲ (اختلاف دما): این پیل ناشی از اختلاف دمای الکتروولیت در اطراف الکترودهای کاتد و آند است و از قرارگرفتن دو الکترود یکسان در الکتروولیت‌های با ترکیب مشابه ولی دمای مختلف به وجود می‌آید (شکل رو به رو). در این پیل‌ها اغلب فلز در دمای بالاتر نقش آند و فلز در دمای پایین‌تر به عنوان کاتد عمل می‌کند.

در واقع پیل‌های اختلاف دما یک نوع پیل خوردگی هستند که تأثیر مستقیم دما بر خوردگی فلزات و آلیاژها را در محلول‌های الکتروولیت نشان می‌دهند. تشکیل پیل‌های گرمایی در مبدل‌های گرمایی و دیگرها بخار مطرح است. این پیل‌ها از مهم‌ترین اجزای باتری‌های گرمایی به شمار می‌آیند.

اندازهٔ پیل خوردگی خیلی کوچک است (کمتر از 1×10^{-5} میلی‌متر). در حقیقت یک پیل الکتروشیمیایی با اندازهٔ میکرومتری است که به آن پیل موضعی^۳ هم می‌گویند. پیل‌های موضعی زمانی تشکیل می‌شوند که آلیاژ حضور داشته باشد و یا در سطح فلز، لایه‌های رسانای الکتریسیته مانند اکسیدها، سولفیدها و کربن وجود داشته باشد. عملکرد پیل‌های موضعی منجر به تخربهای موضعی بر روی سطح فلز مانند حفره‌ای شدن و ترک برداشتن سطح فلز می‌شود.

۱- Different Aeration Cell

۲- Temperature cell

۳- Local Cell

فعالیت عملی ۶



پیل غلظتی (اثر اختلاف غلظت یون فلزی بر خوردگی در اتصال دو فلز یکسان)

وسایل موردنیاز: بشر ۴۰۰ میلی لیتری ۲ عدد، میلی ولتسنج (گستره ۱۰۰۰ میلی ولت) یک دستگاه، میلی آمپرسنج (گستره ۱۰۰۰ میلی آمپر) یک دستگاه، سیم‌های رابط و گیره‌های سوسماری هر کدام ۴ عدد، لوله U شکل یک عدد

مواد موردنیاز: سولفوریک اسید غلیظ، مس سولفات ۳۰ گرم، پل نمکی یک عدد، ورقه‌های مسی (با اندازه ۱۰ cm × ۲ cm ۲ عدد، آگار، محلول سیرشده پتانسیم کلرید طرز آماده کردن پل نمکی: ۵ گرم آگار را وارد ۱۰۰ میلی لیتر محلول KCl غلیظ کنید تا دمای جوش گرما می‌دهند. سپس لوله شیشه‌ای U شکل را به وسیله محلول داغ پر می‌کنند و اجزه می‌دهند تا سرد شود و به حالت ژلاتینی درآید. دو سر لوله را بین دو الکترودیت مربوط به هر یک از الکترودها قرار می‌دهند تا ارتباط الکتریکی بین دو الکترودیت از طریق جریان یونی برقرار شود.

روش دیگر آماده سازی پل نمکی، پر کردن لوله شیشه‌ای U شکل با محلول سیرشده پتانسیم کلرید و قراردادن پشم شیشه در دو انتهای لوله است. همچنین می‌توان کاغذ صافی خیس شده در محلول سیرشده پتانسیم کلرید را برای ارتباط بین دو ظرف واکنش استفاده کرد.

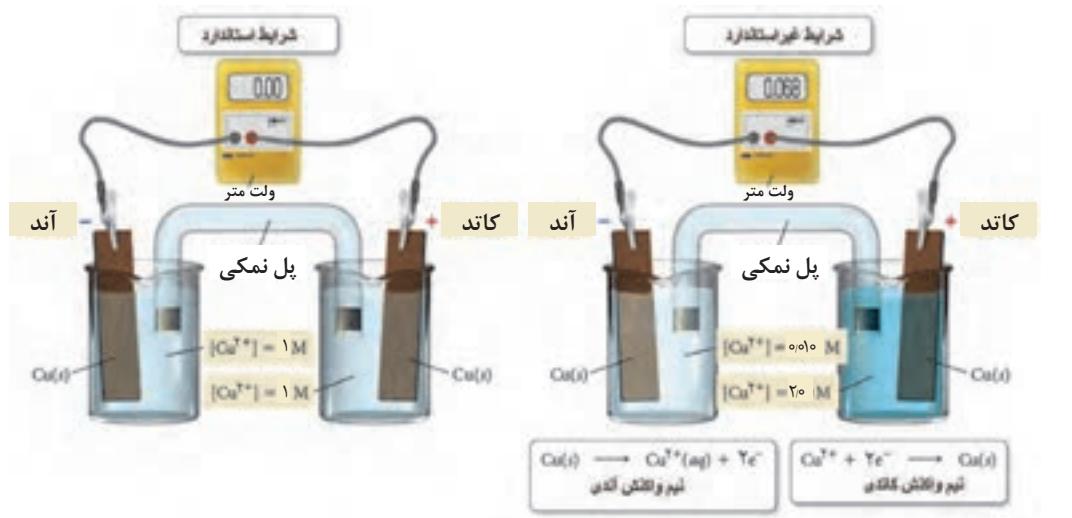
روش کار:

ابتدا محلول‌های مس سولفات با غلظت‌های ۱٪، ۱۰٪ و ۱۰٪ (w/w) در محلول ۱۰٪ (w/w) سولفوریک اسید تهیه کنید.

۱ در یکی از بشرها، ۲۵۰ میلی لیتر محلول اسیدی مس سولفات ۱۰٪، و در بشر دیگر ۲۵۰ میلی لیتر محلول اسیدی مس سولفات ۱۰٪ بریزید. سپس هر یک از ورقه‌های مسی آماده سازی شده را در یکی از بشرها قرار دهید و به وسیله سیم رابط مطابق شکل ۱۸ به میلی آمپرسنج وصل کنید و جریان را اندازه گیری کنید. جهت جریان بین دو الکترود را مشاهده و یادداشت کنید. سپس میلی ولتسنج را در مدار قرار دهید اختلاف پتانسیل بین دو الکترود را اندازه بگیرید.

۲ آزمایش را با استفاده از محلول‌های ۱۰٪ و ۱۰٪ مس سولفات اسیدی انجام دهید. جریان و اختلاف پتانسیل بین دو ورقه مسی را اندازه گیری و یادداشت کنید.

۳ آزمایش را با استفاده از محلول‌های ۱۰٪ و ۱۰٪ مس سولفات اسیدی انجام دهید. جریان و اختلاف پتانسیل بین دو ورقه مسی را اندازه گیری و یادداشت کنید.



شکل ۱۸- نمایی از یک پیل غلظتی مس

پرسش ۹



- الف) علت برقراری جریان و پتانسیل ایجادشده بین دو الکترود را توضیح دهید.
- ب) آند و کاتد پیلهای تشکیل شده را مشخص کنید و در هر مورد واکنش کاتدی و آندی را برای دو نیم واکنش بنویسید.
- پ) برای هر آزمایش اختلاف پتانسیل را بر اساس معادله نرنست محاسبه کنید و با مقدار تجربی (اندازه گیری شده) مقایسه کنید.

فعالیت عملی ۷



خوردگی دو فلزی

وسایل موردنیاز: میکروآمپرسنج، ولتسنج، سیم‌های رابط و اتصالات از هر کدام دو عدد، بشر ۵۰۰ میلی‌لیتری ۵ عدد.

مواد موردنیاز: ورقه‌های فلزی روی، مس، آهن، آلومینیم و نیکل از هر کدام یک عدد (با اندازه $10 \text{ cm} \times 2\text{cm}$)، پل نمکی، کاغذ سنباده، حلّل چربی‌زدا (استون یا الکل)، محلول سدیم کلرید ۳/۵% w/w.

روش کار:

- ۱ هر کدام از الکترودهای فلزی را بعد از سنباده زدن، گرسزدایی با الکل و شستشو با آب، خشک کنید.
- ۲ هر یک از الکترودهای فلزی آمده‌سازی شده را مطابق با زوج‌های گالوانی زیر در محلول ۳/۵% سدیم کلرید غوطه‌ور کنید و با استفاده از پل نمکی، پیل گالوانی زیر را تشکیل دهید.

Cu/Ni, Al/Ni, Cu/Fe, Al/Cu, Cu/Zn

۳ اختلاف پتانسیل بین دوالکترود را برای هر یک از زوج‌های پیلهای تشکیل شده، به وسیله ولتسنج اندازه

بگیرید.

۴ آزمایش انجام شده را به جای محلول سدیم کلرید، در آب شهر نیز تکرار کنید.

پرسش ۱۰



الف) با استفاده از جدول پتانسیل کاهش استاندارد، آند و کاتد را در هر زوج گالوانی مشخص کنید.

ب) نیروی محرك استاندارد هر یک از زوج‌های گالوانی را محاسبه کنید.

پ) در هر مورد از زوج‌های گالوانیکی کدام فلز خورده شده و کدام یک حفاظت می‌شود؟

ت) نتایج حاصل از آب شهر را با نتایج به دست آمده در محلول سدیم کلرید مقایسه کنید. چنانچه تفاوتی در نتایج به دست آمده وجود دارد، توضیح دهید.

خوردنگی در صنایع

باتوجه به کاربرد فلزات و آلیاژهای فلزی در صنایع مختلف، بحث خوردنگی در بیشتر صنایع مطرح است و فرایند خوردنگی به صورت مستقیم بر عملکرد آنها تأثیر می‌گذارد و سالیانه هزینه بسیار بالایی صرف تعویض و نگهداری تأسیسات می‌شود. علاوه بر هزینه‌های خوردنگی، زندگی بشر نیز به عملکرد درست بسیاری از تأسیسات و سازه‌های فلزی بستگی دارد که در معرض ضررهای خوردنگی قرار دارند.

تحقیق کنید
۵



در ارتباط با زیان‌های ناشی از خوردنگی بر مصرف انرژی، محیط‌زیست و سلامتی بشر گزارشی تهیه کنید و در کلاس ارائه دهید.

تعدادی از صنایع و تجهیزات شیمیایی که در معرض خوردنگی قرار دارند، عبارت‌اند از:

الف) خوردنگی در چاه‌های نفت و گاز: صنعت نفت و گاز دارای تعداد زیادی محیط خورنده است. چاه‌های نفت شامل هیدروکربن‌های مایع، آب و مقداری گاز (متان و اتان) هستند. نمک‌ها، CO_2 و H_2S گونه‌هایی هستند که در این چاه‌ها حضور دارند و می‌توانند در آب چاه‌ها حل شوند و خوردنگی را تشدید کنند. در چاه‌های نفت، خوردنگی قسمت‌های زیر اتفاق می‌افتد:

۱ لوله‌های حفاری چاه نفت

۲ تجهیزات تزریق آب به چاه

۳ تجهیزات سر چاه

۴ تجهیزات و سکوهای دریابی

ب) خوردنگی در پالایشگاه نفت خام: نفت خام که از چاه‌های نفت خارج می‌شود، حاوی مقادیر زیادی آب، نمک‌های مختلف و ذراتی است که باید پیش از رسیدن به پالایشگاه تا حد امکان از آن جدا شود. این مواد بر اساس نفت خامی که از چاه‌های مختلف استخراج می‌شود، دارای تنوع است. خوردنگی در پالایشگاه سبب افزایش هزینه‌های تعمیر و تعویض قطعات، افزایش هزینه به دلیل تعطیلی پالایشگاه و هزینه‌های کارکنان

است. خوردگی پالایشگاهی در برخی از موارد به دو دسته تقسیم می‌شود: الف) خوردگی در دمای پایین (کمتر از 26°C) ب) خوردگی در درجه حرارت بالا (26°C بالای 26°C)

ب) خوردگی در دیگ‌های بخار: دیگ‌ها و مولدهای بخار از اجزای اصلی کارخانجات یا مجتمع‌های پالایشگاهی - پتروشیمی و نیروگاهی هستند که برای تولید بخار مورد نیاز توربین‌های مولد برق، بخار مورد نیاز فرایند و گرمایش استفاده می‌شوند. دیگ‌های بخار بر اساس نوع استفاده، فشار بخار تولیدی، مواد مورد استفاده در ساخت دیگ، گنجایش، شیوه احتراق و گرمایش طبقه‌بندی می‌شوند. برای پیشگیری و کم کردن سرعت خوردگی، آب پیش از ورود به سامانه تولید بخار، تصفیه می‌شود و عوامل تشدید کننده خوردگی نظیر ذرات معلق، نمک‌ها و اکسیژن محلول از آب حذف می‌شوند؛ به علاوه مواد افزودنی برای افزایش pH آب، حذف اکسیژن و معلق نگه داشتن رسوبات به آب افزوده می‌شود. از مهم‌ترین افزودنی‌ها برای کنترل خوردگی این سازه‌ها استفاده از بازدارنده‌های خوردگی است.

اما در هر صورت خوردگی رخ می‌دهد. اکسایش در دمای بالا در سطوح لوله‌های در معرض شعله و گازهای داغ حاصل از احتراق، تورم هیدروژنی و تشکیل رسوبات رخ می‌دهد که به همین دلیل بازرگانی‌های دوره‌ای این سامانه‌ها ضروری است.

ت) خوردگی در توربین‌ها: توربین‌ها به دو دسته تقسیم می‌شوند: توربین‌های بخار و توربین‌های گازی. در توربین‌های بخار، بخار موردنیاز توسط دیگ‌های بخار (در نیروگاه‌هایی که با سوخت فسیلی کار می‌کنند) و یا واکنشگاه (در نیروگاه‌های هسته‌ای) تأمین می‌شود.

در توربین‌های بخار، شکستگی پره‌ها و دیسک‌ها از نتایج آسیب‌های خوردگی است. این پدیده به غلظت ناخالصی‌های ناشی از تبخیر آب^۱ بستگی دارد. قطعات موجود در توربین‌های گازی نظیر پره‌ها و دیسک‌های کمپرسور در معرض خوردگی قرار دارند. محلول‌های آبی سبب خوردگی کمپرسورها می‌شوند.

در برخی محیط‌ها مانند نزدیک دریا، رطوبت چنان زیاد است که قطرات آب روی اجزای کمپرسور متراکم می‌شوند. وجود آب سبب ایجاد خوردگی در پره‌ها و دیسک‌های کمپرسور می‌شود.

ث) خوردگی در خطوط لوله: از خطوط لوله برای انتقال مواد مختلف به ویژه نفت و گاز در مناطق خشکی، ساحل و در بستر یا زیر بستر دریا استفاده می‌شود. عوامل زیادی می‌توانند سبب ایجاد انواع خوردگی در خطوط لوله شوند. اگر سیال درون لوله حاوی CO_2 و H_2S باشد، در این صورت احتمال خوردگی خطوط لوله وجود دارد. بدنه خارجی لوله‌ها که در تماس با آب دریا، خاک و یا جو قرار دارند، در معرض انواع عوامل خورنده موجود در این محیط‌ها مانند نمک‌های محلول و ذرات معلق در آب، اکسیژن، pH و ریزاندامکان‌ها قرار می‌گیرند.

راه‌های جلوگیری از خوردگی: روش‌های گوناگونی برای جلوگیری از خوردگی وجود دارد که عبارت‌اند از: استفاده از پوشش‌های محافظ، حفاظت الکتروشیمیایی (حفظ کاتدی و آندی)، استفاده از بازدارنده‌های خوردگی و انتخاب آلیاژ و مواد مناسب در محیط خورنده.

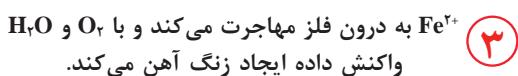
تحقیق کنید
۶

در زمینه روش‌های گوناگون جلوگیری از خوردگی تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.



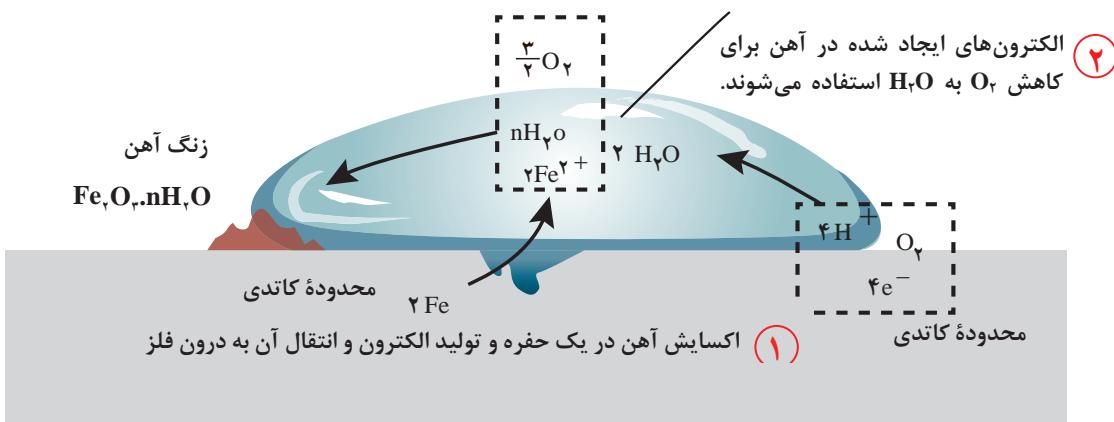
۱- این ناخالصی‌ها از جمله سیلیس است که به دلیل سرعت بالای بخار در توربین مانند گلوله عمل می‌کند و در برخورد با پره‌ها باعث ایجاد خسارت می‌شود.

شکل ۱۹ نمای ساده‌ای از فرایند خوردگی آهن را نشان می‌دهد. یکی از روش‌های پیشگیری از خوردگی فلزات، حفاظت کاتدی است. حفاظت کاتدی اولین بار توسط هامفری دیوی^۱ در سال ۱۸۲۴ میلادی برای حفاظت بدنۀ کشتی‌های جنگی استفاده شد. حفاظت از طریق کاتد قراردادن بدنۀ کشتی با استفاده از جریان اعمال شده با اتصال به یک آند فداشونده^۲ (فلز فعال تر نسبت به بدنۀ کشتی که دارای پتانسیل کاهش کمتری است) انجام گرفت. در این صورت یک پیل گالوانی بین سازه حفاظت‌شده (کاتد) و آند قربانی‌شونده ایجاد می‌شود که در آن الکترون‌ها به طور خودبه‌خودی از آند وارد کاتد می‌شوند. آندهای روی (شکل ۲۰) و منیزیم (شکل ۲۱)، مهم‌ترین آندهای گالوانی برای کاربردهای زیرزمینی هستند.



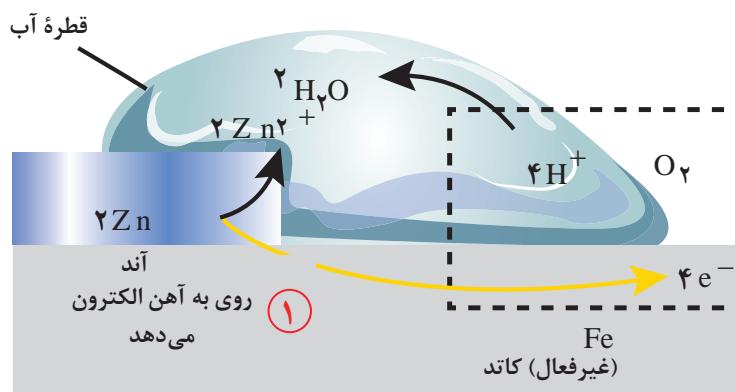
قطره آب

الکترون‌های ایجاد شده در آهن برای کاهش O_2 به H_2O استفاده می‌شوند.



شکل ۱۹- فرایند خوردگی آهن

الکترون‌های ایجاد شده در روی برای کاهش O_2 به H_2O استفاده می‌شوند.



شکل ۲۰- حفاظت از خوردگی آهن در تماس با فلز روی

۱- Humphrey Davy

۲- Sacrificial Anode



ب) حفاظت از خوردگی آهن (شکل ۲۰) تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

استفاده از پوشش‌های معدنی (آبکاری فلزات) و آلی (رنگ‌ها) از مهم‌ترین روش‌های حفاظت قطعات و تجهیزات فلزی هستند که در پویمان عملیات در صنایع پوششی با آنها آشنا خواهید شد.



شکل ۲۱- حفاظت لوله آهنی در خاک به روش آند فدا شونده

پرسش‌های پایانی

ارزشیابی شایستگی پیشگیری خوردگی در صنایع شیمیابی

شرح کار:

چگونگی استفاده از تجهیزات آزمایشگاهی را بداند و کار سپرده شده را با دقّت انجام دهد.

هنگام کار مراقب باشد که دستگاه صدمه نبیند.

پس از انجام کار وسایل را تمیز و سالم در حالت اولیه قرار دهد.

استاندارد عملکرد: به کارگیری روش‌های حفاظت از خوردگی در صنایع شیمیابی طبق دستور کار

شاخص‌ها:

■ رعایت مسائل ایمنی حین کار

■ انجام کار طبق دستور کار

شرایط انجام کار و ابزار و تجهیزات:

شرایط مکان: آزمایشگاه

شرایط دستگاه: تمیز و آماده برای کار

زمان: یک جلسه آموزشی

ابزار و تجهیزات: pH سنج، کولیس، منبع تغذیه DC، ترازوی دقیق ۱۰۰۰۰_۰۰ گرم، میلیولت‌سنج در گستره ۱۰۰۰_۰ میلیولت، میلیآمپرسنج در گستره ۱۰۰۰_۰ میکروآمپر، گمکن صفحه‌ای، دماسنج، سیم‌های رابط، وسایل آزمایشگاهی شیشه‌ای، کپسول‌های اکسیژن و نیتروژن، الکترود کمکی پلاتین، الکترود استاندارد هیدروژن

معیار شایستگی:

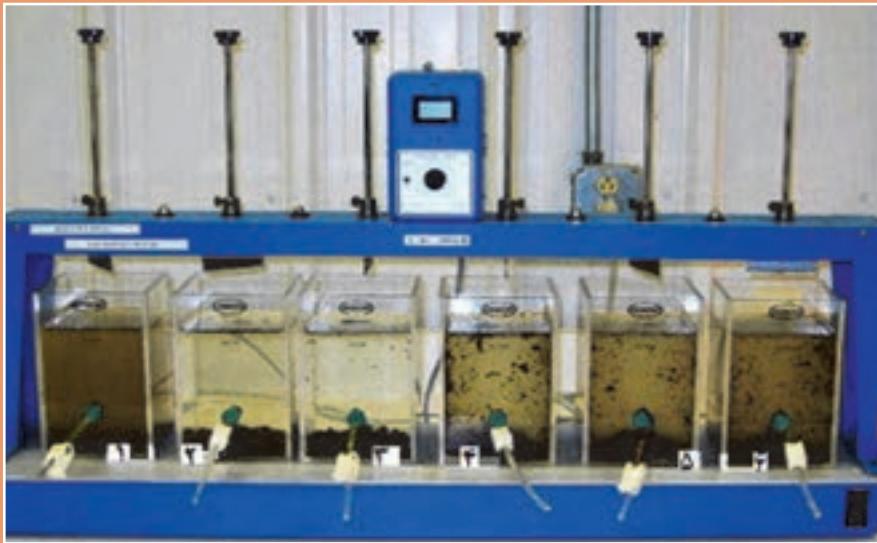
ردیف	مرحله کار	حداقل نمره قبولی از ۳	نمره هنرجو
۱	به کارگیری مفاهیم خوردگی	۱	
۲	به کارگیری پیل‌های الکتروشیمیابی	۲	
۳	به کارگیری روش‌های جلوگیری از خوردگی	۱	
۴			
۵	شاخص‌های غیرفنی، ایمنی، بهداشت، توجهات زیست محیطی و نگرش:		
۶	۱- ایمنی: انجام کار کارگاهی با رعایت موارد ایمنی و استفاده از وسایل ایمنی شخصی		
۷	۲- نگرش: صرفه‌جویی		
۸	۳- توجهات زیست محیطی: جلوگیری از صدمه‌زن به محیط‌زیست از طریق انجام کار بدون ریخت‌وپاش		
۹	۴- شایستگی‌های غیرفنی: ۱- اخلاق حرفه‌ای ۲- مدیریت منابع ۳- محاسبه و کاربست ریاضی		
۱۰	۵- مستندسازی: گزارش نویسی		
	میانگین نمرات	*	

* حداقل میانگین نمرات هنرجو برای قبولی و کسب شایستگی، ۲ است.



پودمان سوم

آزمایش‌های کنترل کیفیت آب



با انجام آزمایش‌های کنترل کیفیت آب، می‌توان از سلامت منابع مختلف آبی اطمینان پیدا کرد.

واحد یادگیری ۳

انجام آزمایش‌های کنترل کیفیت آب

مهم‌ترین و مفیدترین سیال در صنایع مختلف آب است. انتقال مواد و گرما، انجام واکنش‌های شیمیایی، حل شدن بسیاری از ترکیبات، جداسازی ترکیبات گوناگون از یکدیگر، راهاندازی تجهیزات صنعتی از دیگر مصارف آب در صنعت است. در این پودمان اهمیت آب، منابع آن و انواع آب‌ها و ضرورت تصفیه آب آورده شده است. هنرجویان به طور عملی آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناسختی آب را انجام می‌دهند.

استاندارد عملکرد

انجام آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناسختی آب مطابق دستور کار

شاپیتگی‌های غیرفنی مورد انتظار این پودمان عبارت‌اند از:

- ۱ اخلاق حرفه‌ای: حضور منظم و وقت‌شناسی - انجام وظایف و کارهای سپرده شده - پیروی از قوانین
- ۲ مدیریت منابع: شروع به کار به موقع - مدیریت مؤثر زمان - استفاده از مواد و تجهیزات
- ۳ کار گروهی: حضور فعال در فعالیت‌های گروهی، انجام کارها و وظایف سپرده شده
- ۴ مستندسازی: گزارش نویسی فعالیت‌های کارگاهی
- ۵ محاسبه و کاربست ریاضی

شاپیتگی‌های فنی مورد انتظار این پودمان عبارت‌اند از:

- ۱ ضرورت کنترل کیفیت آب را بیان کنند.
- ۲ آزمایش‌های فیزیکی آب را انجام دهند.
- ۳ آزمایش‌های شیمیایی آب را انجام دهند.
- ۴ آزمایش‌های زیست‌شناسختی آب را انجام دهند.

اهمیت آب

بحث‌گروهی
۱



به تصویرهای زیر نگاه کنید. چه موضوعی در بین آنها مشترک است؟



اهمیت آب

واژه آب که معادل عربی آن «ماء» است، ۶۳ بار در قرآن کریم آمده است: این آیات اشاره دارند که زندگی همه جانداران به آب وابسته است و از نقش‌های گوناگون آب در احیای زمین، سرسبزی طبیعت، رویش گیاهان رنگارنگ، پیدایش مرتع‌ها، مزرعه‌ها و باغ‌ها با درختان مختلف و انواع میوه‌ها، سخن رفته است. در آیه ۳۹ سوره مبارکه فصلت، همین پدیده، نشانه تحقق معاد و قدرت خداوند بر زنده کردن مردگان دانسته شده است: «وَ مِنْ ءَايَتِهِ أَنَّكَ تَرِى الأَرْضَ خَشْعَةً فَإِذَا أَنْزَلْنَا عَلَيْهَا الْمَاءَ اهْتَزَّتْ وَ رَبَّتْ إِنَّ الَّذِي أَحْيَاهَا لَمْحُى الْمَوْتَى إِنَّهُ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ قَدِيرٌ؛ وَ از جمله آیات قدرت الهی آن که زمین را بنگری خشک و پژمرده که چون ما بر آن آب باران فرود آریم، بردمد و گیاه برآورد و اهتزاز و نشاط و خرمی یابد. باری، آن کس که زمین را زنده کند، مردگان را هم زنده گرداند که او بر هر چیز قادر است».

در صنایع نیز مهم‌ترین و مفیدترین سیال، آب است. انتقال مواد و گرما، انجام واکنش‌های شیمیایی، حل شدن بسیاری از ترکیبات، جداسازی ترکیبات مختلف از یکدیگر، به کار اندختن تجهیزات صنعتی مانند موتور بخار، توربین بخار و توربین آبی از مصارف آب در صنعت است. برای دانستن اهمیت آب در صنایع کافی است بدانید که در سال ۱۳۴۴ شمسی، صنایع جهان سالیانه بیش از صد میلیارد مترمکعب آب مصرف می‌کردند. این میزان در ۳۵ سال بعد (۱۳۷۹ شمسی) به بیش از هزار برابر رسید. بیشتر از یک سوم این میزان آب به شکل فاضلاب‌های صنعتی به محیط زیست تخلیه می‌شود. بهدلیل اهمیت زیاد دفع یا انتقال صحیح

بیشتر بدانید



شکل ۱- سامانه انتقال فاضلاب در تخت جمشید

تصویر زیر، مربوط به گوشاهای از سازه‌های آب شوستر است که باید آن را نماد قدرت مهندسی ایرانیان در تاریخ و از شاهکارهای فنی و مهندسی در جهان دانست. این مجموعه با قدمتی بیش از چهار هزار سال به عنوان نظام آبی تاریخی شوستر ثبت جهانی شده است. این سازه‌ها مجموعه‌ای به هم پیوسته از پل‌ها، سدها، آسیاب‌ها، آبشارها، کانال‌ها و تونل‌های عظیم انتقال آب هستند.

اختراع، طراحی و ایجاد کاریز (قنات)‌های متعدد از سه هزار سال قبل در یزد و دیگر نقاط کشور عزیزمان ایران نشان‌دهنده اهمیت آب برای ایرانیان از یکسو، و توانمندی مردم این سرزمین در طراحی و مهندسی از سوی دیگر است. احداث بندامیر در استان فارس، نهرهای آبیاری در تپه‌های سیلک^۱ کاشان در شش هزار سال قبل، احداث سدهای لاقوریان و سکامی در سیستان و بلوچستان در چهار هزار سال پیش، مثال‌های دیگری از توانمندی ایرانیان است.



منابع آب

مهم‌ترین منابع آب عبارت اند از: آب‌های زیرزمینی، آب‌های سطحی و آب‌های شور.

فیلم آموزشی

منابع آب



- آب‌های زیرزمینی: این آب‌ها همان بارش‌های آسمان (باران، برف و تگرگ) هستند که پس از عبور از میان خاک و سنگ به شکل چشمه، قنات (کاریز) و یا چاه قابل استفاده خواهند بود. حجم آب‌های زیرزمینی در حدود ۹۶٪ از منابع کل آب‌های شیرین^۱ تخمین زده می‌شود. بیشتر برداشت‌های آب‌های زیرزمینی، صرف کشاورزی در مناطق خشک و نیمه خشک می‌شود و مابقی آن به مصرف آشامیدن مردم جهان می‌رسد. این آب‌ها معمولاً مواد معلق یا مواد آلی در آنها بسیار کم است، ولی ممکن است دارای ذرات شن باشند.
۲ به دلیل حل شدن جزیی مواد معدنی، دارای نمک‌های زیادی هستند.
۳ آب چاه‌های کم‌عمق معمولاً آلوده به ریز جانداران است.
۴ pH آب‌های زیرزمینی معمولاً بین ۷/۹ تا ۶/۹ است و گاهی ممکن است حاوی کربن‌دیوکسید باشند.
۵ این آب‌ها در صورتی که حاوی یون‌های آهن یا منگنز باشند، در هنگام مجاورت با هوا اکسید می‌شوند و ذرات زرد - قهوه‌ای رنگی در آنها پدید می‌آید.

تحقیق کنید

۱



الف) آیا در ایران منبع آب زیرزمینی مهمی وجود دارد؟

ب) طولانی‌ترین کاریز ایران و جهان در کجا قرار دارد و طول آن چقدر است؟

آب‌های سطحی: بخشی از بارش‌های باران و برف آب‌های سطحی را تشکیل می‌دهند. این آب‌ها به صورت نهر، تالاب، باتلاق، دریاچه و رودخانه هستند و به مصارف خانگی، کشاورزی و صنعتی می‌رسند. گاهی هم برای این منظور سد، بند^۲، آبگیر، آبخوان^۳ و مانند این‌ها ساخته می‌شود. این آب‌ها بسته به جنس خاک، یا آلوdagی‌های مسیر، کیفیت‌های گوناگونی دارند. همچنین:

- ۱- آب شیرین، به آبی گفته می‌شود که کمتر از ۰۵۰ متر در هر ۱۰۰ واحد، نمک‌های غیرحل‌شدنی داشته باشد. منابع محدود آب شیرین، رودخانه‌ها، آبگیرها و بعضی از منابع آب زیرزمینی هستند. منبع نامحدود و پایدار آب شیرین، بخار آب‌های موجود در جو است که به صورت باران و برف و تگرگ، که همه تجدیدپذیرند ظاهر می‌شود.
۲- بند یا سد رودخانه‌ای ساختمان بزرگی است که به منظور ذخیره آب برای آبیاری از یک سمت رودخانه، به سمت دیگر نصب می‌شود. اگر نیروی برق آبی نیز تولید شود، ساختمان مربوط معمولاً سد نامیده می‌شود.
۳- آبخوان یا سفره آب قسمی از پوسته زمین است که سوراخ‌ها یا خلل و فرج سنگ‌های آن از آب مملو و اشباع شده باشد. معمولاً منافذ و سوراخ‌های سنگ‌ها بر اثر بارندگی‌های مداوم از آب پر می‌شود و با رسیدن به سطح غیرقابل تراویشی مانند سنگ‌های رسی در همان جا متوقف می‌شود و به شکل چشم‌سارهای مختلفی در سطح زمین آشکار می‌شود.

- ۱** زلال نیستند و اغلب آلوده به مواد آلی هستند. آلودگی‌های آنها ممکن است شوینده‌ها، مواد نفتی، روغن، آمونیاک، فنول، نیترات، فسفات (ناشی از کودهای شیمیایی در مناطق کشاورزی)، یا فلزات سنگین باشد.
- ۲** عموماً آلوده به ریزاندامکان هستند.
- ۳** pH این آب‌ها در حدود ۷-۸ است.

آب‌های شور: این آب‌ها به شکل اقیانوس‌ها، دریاهای، دریاچه‌ها، تالاب‌ها برکه‌ها وجود دارند و به دلیل وجود نمک‌های زیاد در آنها (عموماً بیشتر از ۱۰۰۰ ppm) مناسب آشامیدن، مصرف خانگی، صنعتی و یا کشاورزی نیستند.

آلودگی و ناخالصی آب

عبارت است از وارد کردن مواد یا انرژی (مانند گرمایی) در محیط زیست، به طوری که در اثر آن، منابع حیاتی یا سلامتی موجودات زنده در معرض خطر قرار گیرد. با توجه به نقش بسیار مهم آب در زندگی جانداران زمین، کشاورزی و صنعت، آلودگی آب یکی از پر چالش‌ترین مسائل است. آب یکی از مشهورترین حلال‌ها است. این خاصیت تابع عوامل متعددی مانند دما، فشار، pH، همزدن، پتانسیل شیمیایی و غلظت نسبی مواد در آب است. با توجه به قدرت زیاد حل‌پذیری آب، می‌توان گفت که بیشتر مواد تا اندازه‌ای در آب محلول هستند. یک مثال خوب برای آن آب دریا است. دست کم ۲۵ عنصر شیمیایی در آب دریا تشخیص داده شده است. آب اقیانوس‌ها و دریاهای پس از بخار شدن به صورت ابر و سپس باران درمی‌آید، که در موقع باریدن، مقداری گرد و خاک، اکسیژن و کربن‌دیوکسید و دیگر گازها را در خود حل می‌کند. آب در موقع نفوذ در لایه‌های مختلف زمین، ضمن از دادن مواد معلق و میکروب‌ها، مقداری از مواد خاک را در خود حل می‌کند. ناخالصی‌های آب بر سه دسته هستند:

- ۱** گازی
- ۲** یونی و مولکولی
- ۳** معلق (کلوویدی)

آیا تاکنون آب جوشیده سرد شده را آشامیده‌اید؟ توجه کرده‌اید که چه طعم ناخوشایندی دارد؟ آیا دقیقت کرده‌اید که خیلی پیش از به‌جوش آمدن آب درون کتری، حباب‌هایی در سطح داخلی آن تشکیل می‌شود؟ آیا دلیل آن را می‌دانید؟

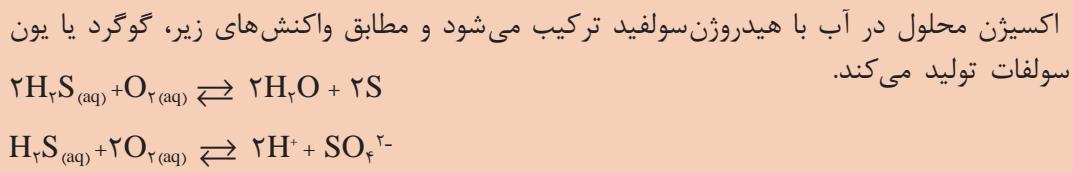
پرسش ۱



ناخالصی‌های گازی: حل‌پذیری گازها در آب تابع دما و فشار جزیی آنها است. با افزایش دمای آب، حل‌پذیری گازها کمتر می‌شود. با افزایش فشار جزیی گاز در تماس با آب، حل‌پذیری آن در آب بیشتر می‌شود. برخی از این گازها عبارت‌اند از: اکسیژن، کربن‌دیوکسید، نیتروژن، آمونیاک، متان، هیدروژن سولفید. با حل شدن هوا در آب، طعم آن برای آشامیدن بهتر و گوارانی می‌شود. عامل دیگر مؤثر بر مقدار گاز موجود در آب ریزاندامکان هستند. باکتری‌های هوایی با مصرف اکسیژن محلول در آب، باعث کاهش اکسیژن می‌شوند. اگر میزان اکسیژن در آب به کمتر از ۵ ppm برسد، بسیاری از موجودات آبزی قادر به ادامه زندگی نخواهند بود و چنین آبی هم آلوده محسوب می‌شود.

ولی باکتری‌های غیرهواری با مصرف بعضی از ناخالصی‌های موجود در آب باعث تولید گازهای متان، آمونیاک، هیدروژن سولفید و یا هیدروژن فسفید (PH_3) می‌شوند. لذا وجود این گازها می‌تواند نشانه آلودگی آب به مواد آلی یا فاضلاب‌های صنایع شیمیایی باشد.

نکته



این گونه واکنش‌های شیمیایی در طبیعت بسیار مهم هستند و به آنها خودپالایی می‌گویند. در نقاطی مانند رودخانه‌ها و آبشارها که آب در مجاورت هوا متلاطم می‌شود، این فرایندها سبب بهبود کیفیت آب می‌شوند و بر عکس، وجود برخی از گازها (مثل اکسیژن، کربن‌دی‌کسید و به علت فعالیت زیاد خود) در آب در فرایندهای رسوب‌گذاری و خورندگی بسیار مؤثر هستند.

بیشتر بدانید



در آب‌های طبیعی یون بی‌کربنات و کربن‌دی‌کسید وجود دارد و با کربنیک‌اسید یک سامانه بافر به وجود می‌آورند که باعث حفظ pH آب‌های طبیعی از نوسانات شدید می‌شود. این موضوع برای زندگی آبزیان بسیار اهمیت دارد. مقدار pH آب‌های طبیعی در گستره ۵ تا ۸ است. اگرچه pH آب‌گرم‌های معدنی (به علت وجود هیدروژن سولفید، دیگر ترکیبات گوگردی و کربن‌دی‌کسید) می‌تواند به کمتر از ۲ نیز برسد. با اینکه کربن‌دی‌کسید در اثر تماس هوا با آب مقداری در آن حل می‌شود، ولی در آب‌های زیرزمینی غلظت زیاد آن ناشی از تماس آب با مواد آلی در حال پوسیدن است.

پرسش ۲



آیا تا به حال آب دریا را چشیده‌اید؟ چه مزه و طعمی دارد؟ چرا؟

ناخالصی‌های یونی و مولکولی: نمک‌ها پس از حل شدن در آب به صورت کاتیون‌ها (سدیم، آهن، منیزیم، منگنز و کلسیم) و آنیون‌ها (کلرید، سولفات، نیترات، فسفات، بی‌کربنات، کربنات و هیدروکسید) در می‌آیند. بسیاری از خصوصیات و فعالیت نمک‌ها ناشی از یونش آنها در آب می‌باشد. حل پذیری نمک‌ها در آب بستگی به دما، pH و برخی عوامل دیگر دارد. تlxی آب، به خاطر وجود نمک‌های منیزیم، و مزه گس آن، مربوط به آهن و آلومینیم محلول در آب است. طعم آب دریا به دلیل حضور یون کلر شور و به خاطر یون منیزیم تلح می‌باشد. معمولاً در آب‌های طبیعی نسبت غلظت کاتیون کلسیم به کاتیون منیزیم نزدیک به دو است، اما در آب دریا این نسبت در حدود ۰/۲ می‌باشد. در نتیجه آب دریا منبع خوبی برای استخراج فلز منیزیم است. گفتنی است که، بعضی از مواد مانند شکر (ضاياعات خروجی از کارخانجات نیشکر) به صورت مولکولی در آب حل می‌شوند.

نکته



مزه گندیدگی آب، ناشی از وجود نمکهای آلی آب است.

بحث‌گروهی
۲



استفاده از آب‌های تصفیه نشده، چه عیب و مشکلاتی را در پی خواهد داشت؟

با توجه به نقش مهم آب در مصارف خانگی، صنعتی و کشاورزی، هر یک از این ناخالصی‌ها می‌توانند مضرات متعددی را ایجاد کنند؛ مانند رسوب‌گذاری در تجهیزات انتقال گرما، خوردگی در دستگاه‌ها و سطوح گوناگون، بیماری‌زایی، اخلال در کاربرد مواد شیمیایی و آلوده کردن محصولات صنعتی. از موارد مهم تأثیرات زیان‌بخش ناخالصی‌های آب، وجود برخی از ترکیبات آلی است که نتیجه آن می‌تواند تغییر در مزه، رنگ و بوی آب باشد.

ناخالصی‌های معلق: ذرات ریز و درشت جامد و غیر محلول در آب سبب کدر شدن آن می‌شوند. ذرات درشت‌تر، سریع‌تر تهنشین می‌شوند و ذرات ریزتر، دیرتر. عمدتاً این مواد عبارت‌انداز: مواد حاصل از فرسایش زمین در رودخانه‌ها یا سیلاب‌ها (حک و خرد ریزه‌های سنگ‌ها)، موجودات زنده اعم از ذره‌بینی (همانند باکتری‌ها و میکروب‌ها) یا بزرگ‌تر (جلبک‌ها و موجودات مشابه آنها)، مواد ریز کلوویدی (مانند سیلیس)، تعلیق‌ها (سوسپانسیون‌ها)، امولسیون‌ها و گل‌ولای. موجودات زنده مزبور در هر محیطی مثل مخازن، آبگیرها و دریاچه‌ها که نور خورشید را برای تأمین انرژی و نیتروژن و فسفر را برای تغذیه فراهم کنند، تمایل به رشد و تکثیر دارند.

به نظر شما وجود آلودگی در آب مصرفی صنایع غذایی و نساجی، چه پیامدهایی دارد؟

بحث‌گروهی
۳



تأثیرات زیان‌بخش ناخالصی‌های آب

فیلم آموزشی



لزوم تصفیه آب

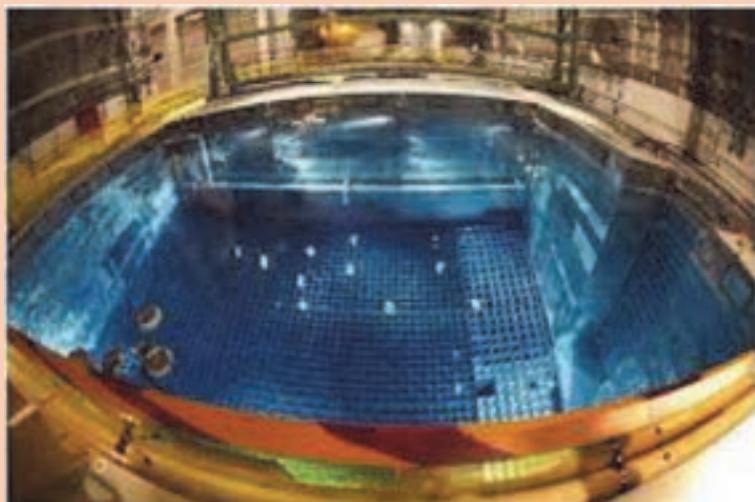
یکی از شرط‌های حفظ سلامتی و بهداشت انسان، استفاده از آب آشامیدنی سالم است. از آنجا که آب آشامیدنی، در بسیاری از نقاط دارای مواد مضر برای انسان (مانند میکروب‌ها، نمک‌های مختلف و مواد شیمیایی) است، لازم است آن را پیش از مصرف و بسته به نوع مصرف تصفیه کرد. تصفیه آب برای مصرف صنعتی دشوارتر و گران‌تر از تصفیه آب برای آشامیدن است. آب در صنایع شیمیایی کاربردهای گوناگونی دارد از جمله:

- ۱ به عنوان ماده اولیه برای تهیه محصول نهایی (به طور مستقیم یا غیرمستقیم).
- ۲ به عنوان ماده واسطه برای جداسازی‌های مختلف ترکیبات از یکدیگر.
- ۳ به عنوان حلال موادی که در واکنش شیمیایی شرکت می‌کنند.
- ۴ به عنوان سپر حفاظتی در برابر گرما و تابش (آب سنگین مورد استفاده در نیروگاه‌های هسته‌ای).
- ۵ به عنوان جزء اصلی مواد مصرفی در آتش‌نشانی.

تحقیق کنید
۲



۱ یکی از کاربردهای آب سنگین، در سامانه‌های هسته‌ای است (شکل زیر)، تحقیق کنید که منظور از آب سنگین چیست؟



یک واکنشگاه هسته‌ای با سپر حفاظتی آب سنگین

۲ آب مصرفی در کشاورزی، چه کیفیتی باید داشته باشد؟

هزینه‌های تصفیه آب

به دلیل کاربرد روزافزون آب در مصارف خانگی، کشاورزی، آشامیدنی و صنعتی، و محدود شدن هرچه بیشتر منابع آب پاک و سالم، نیاز به تصفیه آب پیوسته بیشتر می‌شود. مناسب‌ترین آب برای مصرف صنعتی، آب بدون یون است، ولی مخارج سرمایه‌ای اولیه و هزینه‌های عملیاتی لازم برای آن خیلی زیاد است. البته هزینه تعمیر و جبران خسارت‌های ناشی از تصفیه نکردن آب، اغلب بیشتر از هزینه تصفیه آب است. تصفیه آب در تصفیه خانه صورت می‌گیرد و هدف آن کاهش ناخالصی‌های آب تا حد لازم و معقول است. مطلوب‌ترین کیفیت آب صنعتی، آن است که هزینه تصفیه آب کمتر از هزینه ناشی از مصرف آب تصفیه‌نشده باشد.

تحقیق کنید
۳



در مورد منابع آب اطراف محل زندگی خود تحقیق کنید و درباره نوع کاربرد آنها در کلاس گفت و گو کنید.

برای مطالعه و بحث دقیق‌تر در مورد آب، خواص و ویژگی‌های آن از سه دیدگاه فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناسی پیگیری شده است.

آب از دیدگاه فیزیکی

در این قسمت، تعدادی از خواص و ویژگی‌های فیزیکی آب در قالب شاخص‌های مهم آب مطالعه می‌شود. سنجش و دانستن غلظت همه ناخالصی‌های آب، اگر ناممکن نباشد، بسیار پرهزینه و طولانی خواهد بود. در اغلب موارد لازم نیست که غلظت هر کدام به طور جداگانه مشخص شوند. اما با تعیین چند شاخص مهم آب، می‌توان اطلاعات کافی از مشخصات آن به دست آورد. مهم‌ترین شاخص‌های فیزیکی آب عبارت‌اند از:

شاخص غلظت کل مواد جامد محلول در آب^۱

میزان کدری^۲

شاخص رنگ^۳

رسانایی الکتریکی^۴ آب

فعالیت عملی ۱



تشخیص آب تصفیه‌شده از تصفیه‌نشده

در گروه‌های سه نفره، جدول مقایسه‌ای از خواص آب‌های مختلف در دسترس تهیه کنید.

ردیف	نوع آب	بو	رنگ	pH	قابلیت شرب
۱	آب لوله‌کشی				
۲	آب مقطر				
۳	آب رودخانه				
۴	آب دریا				
۵	آب چاه				
۶	آب استخر				
۷	...				

۲ جدولی از خصوصیات مهم آب سالم برای انواع کاربردها تهیه کنید.

۱_ Total Dissolved Solids

۲_ Turbidity

۳_ Color Index

۴_ Conductivity

شاخص غلظت کل مواد جامد محلول در آب

منظور از غلظت کل مواد جامد محلول در آب (TDS) مجموع غلظت همه یون‌های موجود در آب است. برای سنجش آن، آبی را که با عبور از صافی مخصوص، مواد معلق و کلوییدی آن گرفته شده است، به عنوان نمونه انتخاب می‌کنند. سپس حجم دقیقی از آن را در یک بوته چینی وزن شده، می‌ریزند و در دمای ۱۱۰ درجه سلسیوس تبخیر و خشک می‌کنند. تفاوت جرم بوته پیش از ریختن نمونه و پس از خشک شدن نمونه روی آن، جرم کل مواد جامد محلول در نمونه آب را نشان می‌دهد. اگر این جرم بر حجم نمونه تقسیم شود، غلظت نمک‌های آب به دست می‌آید. معمولاً این غلظت را بر حسب ppm یا میلی‌گرم در لیتر گزارش می‌کنند. گستره TDS آب‌های مختلف در جدول ۱ آورده شده است.

جدول ۱- گستره TDS آب‌های مختلف

نوع آب	آب دریا	آب‌های شور	مجاز آشامیدنی	مطلوب آشامیدنی	مطلوب صنعتی
TDS	حدود ۴۰۰۰۰	حدود ۱۰۰۰۰۰	کمتر از ۱۰۰۰	حدود ۵۰۰	کمتر از ۱۰۰

فعالیت عملی ۲



اندازه‌گیری شاخص غلظت کل مواد جامد محلول در آب

مواد لازم: انواع آب‌های در دسترس

وسایل لازم:

- ۱ بشر شیشه‌ای
- ۲ استوانه مدرج
- ۳ دماسنچ (که تا ۱۲۰ سلسیوس را نشان دهد)
- ۴ ترازوی دقیق
- ۵ آون آزمایشگاهی یا گرمکن با گرمای قابل تنظیم

روش کار:

ابتدا جرم بشر شیشه‌ای را با ترازو اندازه‌گیری و یادداشت کنید. حجم معین و دقیقی از آب کارگاه هنرستان خود را (۵۰ سانتی‌متر مکعب) بردارید و در آن بریزید. بشر را داخل آون با دمای حدود ۷۰ درجه سلسیوس قرار دهید تا تمام آب آن تبخیر شود. اکنون به دقّت مقدار جرم بشر را یادداشت کنید. مطابق روش بالا شاخص غلظت کل مواد جامد محلول در آب را به دست آورید.

این آزمایش را برای آب‌های موجود دیگر (آب رودخانه، آب استخر، آب چاه) تکرار کنید و شاخص مذبور را برای هر یک به دست آورید. جدولی مانند جدول صفحه بعد تهیه کنید. در ستون مربوط به هر شاخص نوع آب را با علامت ضرب در مشخص کنید.

مطلوب صنعتی	مطلوب آشامیدنی	مجاز آشامیدنی	آب شور	آب دریا	نوع آب		ردیف
کمتر از ۱۰۰	۵۰۰	حدود ۱۰۰۰	کمتر از ۱۰۰۰	حدود ۱۰۰۰۰	حدود ۴۰۰۰۰	TDS (ppm)	نمونه آزمایشی
							آب رودخانه
							۱
							آب استخر
							۲
							آب چاه
							۳
		×					آب شهر
							۴
						...	۵

میزان کدrij

مواد ریز کلوبیدی، کدر بودن نمونه آب را سبب می‌شوند. کدورت در استاندارد چنین تعریف می‌شود: یک خاصیت فیزیکی نمونه که باعث می‌شود نور تابیده شده به نمونه پراکنده و یا جذب شود، ولی عبور نکند. بنابراین برای اندازه‌گیری کدورت، یک منبع نور و دستگاهی برای اندازه‌گیری نور پراکنده شده نیاز است. برای اندازه‌گیری این شاخص، آن را با محلول استاندارد شاخص مقایسه می‌کنند (شکل ۲). واحد کدورت، کدری نمونه آبی است که حاوی یک قسمت در میلیون (۱) سیلیس باشد. آب آشامیدنی (برای انسان) باید کدری کمتر از ۵ واحد داشته باشد.



شکل ۲- چند نمونه از دستگاه کدورت‌سنج با نمونه‌های مربوطه

فعالیت عملی ۳



اندازه‌گیری میزان کدری

مواد لازم: آب‌های مختلف
وسایل لازم:

۱ بشر

۲ دستگاه کدری سنج

روش کار: مطابق روش کار دستگاه کدری سنج موجود در هنرستان خود، میزان کدری آب‌های مختلف را تعیین نمایید و در جدولی یادداشت کنید.

ردیف	نوع آب	میزان کدری
۱	آب لوله کشی	
۲	آب مقطر	
۳	آب رودخانه	
۴	آب دریا	
۵	آب چاه	
۶	آب استخر	
۷	...	

شاخص رنگ

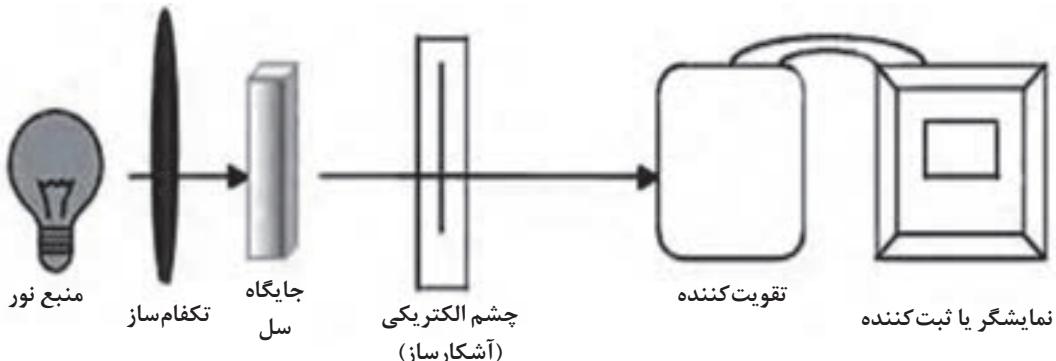
رنگ آب به طور کلی به سبب حضور یون‌های فلزی، مواد گیاهی و اجزای خاک است. اصطلاح شاخص رنگ یا واحد رنگ^۱ در واقع به رنگ باقی‌مانده در آب پس از حذف کدری اطلاق می‌شود. برای اندازه‌گیری رنگ آب یا پساب، در روش رنگ‌سنجی از مقایسه آن با رنگ استاندارد یک نمک کمپلکس پلاتین و کبالت استفاده می‌شود. آب خالص بی‌رنگ است، اما مواد معلق یا محلول در آن می‌توانند آب را رنگی کنند. مثلاً یون‌های آهن تولید رنگ قهوه‌ای و اسیدهای آلی، رنگ زرد تولید می‌کنند. برای بی‌رنگ کردن آب می‌توان از فرایندهای اکسایش، جذب سطحی^۲ یا کلوخگی^۳ استفاده کرد. رنگ‌سنجی به اندازه‌گیری طول موج و شدت تابش الکترومغناطیسی منطقه قابل مشاهده از طیف نوری اطلاق می‌شود. به کمک رنگ‌سنجی می‌توان میزان غلظت مواد در محلول‌ها را اندازه‌گیری کرد، زیرا که مقدار رنگ و نور جذب شده یا انتقال یافته به خواص محلول بستگی دارد.

۱- Color Unit

۲- Adsorption

۳- Agglomeration

دستگاه رنگ‌سنج (شکل ۳) نیز در واقع یک وسیله اندازه‌گیری است که می‌تواند مقدار نور یا طیف عبوری از محلول‌ها را، با مقدار یا طیف نوری که از میان نمونهٔ خالص آن محلول عبور می‌کند، مقایسه کند. در شکل ۴ یک نمونهٔ واقعی دستگاه رنگ‌سنج نشان داده شده است.



شکل ۳- اجزای داخلی دستگاه رنگ‌سنج



شکل ۴- دستگاه رنگ‌سنج

شاخص رنگ	نوع آب	ردیف
	آب لوله‌کشی	۱
	آب مقطّر	۲
	آب رودخانه	۳
	آب دریا	۴
	آب چاه	۵
	آب استخر	۶
	...	۷

فعالیت عملی ۴



اندازه‌گیری شاخص رنگ

مواد لازم: آب‌های مختلف
وسایل لازم:

- ۱ بشر
- ۲ دستگاه رنگ‌سنج

روش کار:

مطابق روش کار دستگاه رنگ‌سنج موجود در هنرستان خود، شاخص رنگ آب‌های مختلف را تعیین و در جدولی یادداشت کنید.

رسانایی الکتریکی^۱ آب

رسانایی الکتریکی آب (EC)، نشان‌دهنده قدرت یونی یک محلول برای انتقال جریان برق است. واحد هدایت الکتریکی، مو بر سانتی‌متر^۲ یا زیمنس است.

نکته



واحد مقاومت الکتریکی اهم^۳ است و چون هدایت الکتریکی عکس مقاومت است، از این رو واحد آن مو است. مو بر سانتی‌متر عدد بزرگی است، از این رو معمولاً از واحد میکروموم بر سانتی‌متر ($\mu\text{mho}/\text{cm}$) استفاده می‌شود که یک میلیون برابر کوچک‌تر است. رسانایی الکتریکی آب خالص در 25°C برابر است با $56\mu\text{ mho}/\text{cm}^0$. چون در محلول‌ها، یون‌ها جریان برق را منتقل می‌کنند، از این رو EC با TDS رابطه دارد. در محلول‌های رقیق ارتباط این دو متغیر به صورت $TDS = 5\text{EC}^0$ است.

فعالیت عملی ۵



اندازه‌گیری رسانایی الکتریکی آب

مواد لازم: آب‌های مختلف
وسایل لازم:

- ۱ بشر
- ۲ دستگاه رسانایی سنج

روش کار:

مطابق روش کار دستگاه رسانایی سنج موجود در هنرستان خود، رسانایی الکتریکی آب‌های مختلف را تعیین، و در جدولی یادداشت کنید.

ردیف	نوع آب	رسانایی الکتریکی
۱	آب لوله کشی	
۲	آب مقطّر	
۳	آب رودخانه	
۴	آب دریا	
۵	آب چاه	
۶	آب استخر	
۷	...	

آب از دیدگاه شیمیایی

در این قسمت به مطالعه برخی از خواص آب از دیدگاه شیمی مانند pH، سختی، شاخص قلیائیت و شاخص آلودگی‌های آلی پرداخته شده است.

غلظت یون هیدروژن (pH)

با دستگاه pH متر، فقط غلظت یون هیدروژن اندازه‌گیری می‌شود، اما به خاطر اهمیت آن در رفتار آب، می‌توان ادعا کرد که هیچ آزمونی بدون تعیین pH آب، کامل نخواهد بود. نمونه‌های زیر دلیلی بر این ادعا هستند:

- حل پذیری و غلظت بعضی از گازها، مانند کربن‌دی‌کسید و آمونیاک تابعی از pH آب است.
- در تصفیه آب با رزین‌های تبادل یونی، pH آب ورودی به ستون تبادل باید در گستره مناسب نوع رزین باشد.
- در فرایند زدودن رنگ، بو و مواد آلی از آب (با جذب سطحی روی کربن فعال) تنظیم pH نقشی اساسی دارد.
- در تصفیه زیست شیمیایی پساب‌ها، رشد باکتری‌ها و پیشرفت کاربستگی کامل به تنظیم pH محیط دارد.
- برای سنجش pH نمونه‌های آب، می‌توان از شناساگرهای رنگی^۱ استفاده کرد. این روش سریع و بسیار ارزان، اما با دقّتی نه چندان زیاد است.

فعالیت عملی ۶



اندازه‌گیری شاخص غلظت یون هیدروژن (pH)

مواد لازم: آب مقطّر

وسایل لازم:

۱ بشر

۲ استوانه مدرج

۳ چند شناساگر رنگی مختلف

۴ کاغذ pH

۵ دستگاه pH سنج

روش کار:

ابتدا حجم معینی از انواع آب‌های در دسترس را بردارید و در بشرهای مختلف بریزید. سپس pH آنها را توسط شناساگرهای رنگی، کاغذی و دستگاهی تعیین، و در جدولی یادداشت کنید. از مقایسه آنها چه نتیجه‌ای می‌گیرید؟

pH			نوع آب	ردیف
دستگاهی	شناسآگر کاغذی	شناسآگر رنگی		
			آب لوله‌کشی	۱
			آب مقطر	۲
			آب رودخانه	۳
			آب دریا	۴
			آب چاه	۵
			آب استخر	۶
			...	۷

سختی آب

پرسش ۳



به تصویر رو به رو بنگرید. به نظر شما این تصویر چه پدیده‌ای را نشان می‌دهد؟



اندازه‌گیری سختی یکی از عامل‌های شیمیایی مهم آب است. آب آشامیدنی باید مقداری سختی داشته باشد، سختی آب به کاتیون‌های دو ظرفیتی کلسیم و منیزیم مربوط می‌شود. در آب‌های صنعتی، سختی آب با ایجاد رسوب مسئله‌ساز است. انواع سختی آب، به شرح زیر تعریف می‌شود:

سختی کل^۱ آب: از آنجا که غلظت یون‌های کلسیم و منیزیم در آب‌های طبیعی بسیار بیشتر از یون‌های دیگر است، از این رو در تصفیه آب، مجموع غلظت یون‌های کلسیم و منیزیم را به عنوان سختی کل آب (TH) در نظر می‌گیرند.

^۱_ Total Hardness

سختی موقت یا بی کربناتی: از نظر علمی به بخشی از سختی آب که به صورت نمک‌های بی کربنات است، با گرم کردن از بین می‌رود و به صورت رسوب کربنات از آب جدا می‌شود، سختی موقت گفته می‌شود.
سختی دائم یا سختی غیرکربناتی: به بخشی از سختی کل که به صورت نمک‌های غیرکربناتی است (مانند سولفات، کلرید و یا نیترات)، و با گرما دادن تجزیه نمی‌شود، سختی دائم می‌گویند.

مثال: در جدول ۲، آزمون ترکیب یک نمونه آب خام تصفیه نشده آمده است:

جدول ۲- ترکیب یک نمونه آب خام

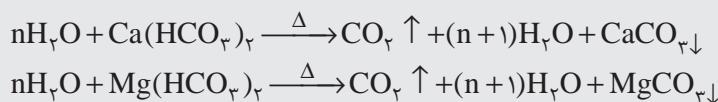
Ca ^{۲+}	Mg ^{۲+}	Na ⁺ + K ⁺	OH ⁻	Cl ⁻	SO _۴ ^{۲-}	HCO _۳ ⁻	یون
۵۰۰	۳۰۰	۲۰۰	۵۰	۵۰	۱۵۰	۵۰۰	معادل کربناتی ^۱ (ppm)

سختی موقت و سختی دائم این نمونه آب را بر حسب معادل کربناتی هر یک به دست آورید.

حل:

سختی موقت همیشه برابر یا کمتر از غلظت بی کربناتی، یعنی برابر با ppm ۵۰ است.
سختی دائم (غیرکربناتی) بر حسب ppm معادل کربناتی مساوی است با اختلاف سختی کل منهای سختی
موقعت. پس: $۳۰۰ - ۵۰ = ۳۵۰$

به نظر شما، دلیل تشکیل رسوب در کتری و سماور چیست؟ همچنین در مورد واکنش‌های زیر چه نظری دارید؟



بحث‌گروهی ۴



- ۱ کدام یک از نمک‌های زیر باعث سختی موقعت آب می‌شوند؟
کلسیم سولفات، سدیم کربنات، منیزیم بی کربنات، سدیم سولفات
۲ به نظر شما مشکل سختی آب چه راهکاری دارد؟

پرسش ۴



۱- به منظور رسیدن به یک مبنای مشترک در اعلام سختی آب‌ها، مقدار همارزگرم نمک‌های موجود در آب را در ۵۰ یعنی همارزگرم کلسیم کربنات ضرب کرده، آن را معادل کربناتی می‌نامند.

فعالیت عملی ۷



تعیین سختی کل

مواد و وسایل لازم	
ارلن ۲ عدد کاغذ pH وسایل سنجش حجمی	محلول بافر آمونیوم کلرید + آمونیاک EDTA شناساگر EBT شناساگر کالکن سود ۲ نرمال

طرز تهیه محلول بافر

محلول بافر (pH=۱۰): مقدار ۵ گرم آمونیوم کلرید را در آب مقطر حل کنید و پس از افزودن ۵۵ میلی لیتر آمونیاک غلیظ، با آب مقطر آن را به حجم صد میلی لیتر برسانید.

طرز تهیه محلول ۱٪ نرمال EDTA

۱/۸۶ گرم از نمک ($\text{Na}_4\text{C}_1\text{O}_4\text{N}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) دی‌سدیم اتیلن دی‌آمین تراستیک اسید خالص را که در آون در دمای ۸۰ درجه سلسیوس خشک شده است، به حجم ۵۰۰ میلی لیتر برسانید.

روش کار اندازه‌گیری سختی کل

۱ ۲۵ میلی لیتر از نمونه آبی را در اrlen بریزید و ۱/۵ میلی لیتر محلول بافر آمونیوم کلرید + آمونیاک به آن اضافه کنید (pH = ۱۰/۵).

۲ پس از افزودن ۴ قطره شناساگر EBT، تا رسیدن به رنگ آبی خالص با محلول ۱٪ EDTA ۱ مولار سنجش (تیتر) کنید. این عملیات باید خیلی سریع انجام شود. حجم مصرفی محلول EDTA را یادداشت کنید (V_۱).

روش کار اندازه‌گیری سختی کلسیم

۱ ۲۵ میلی لیتر از نمونه را در اrlen بریزید و ۱/۵ میلی لیتر سدیم هیدروکسید ۲ نرمال (pH=۱۲) به آن اضافه کنید.

۲ پس از افزودن ۴ قطره معرف کالکن، با ۱٪ EDTA تا رسیدن به رنگ آبی خالص تیتر کنید. حجم مصرفی را یادداشت کنید (V_۲).

محاسبات

$$S_{\text{total}} = V_1 \times 10 \text{ ppm} \quad (\text{غلظت یون کلسیم و منیزیم})$$

$$S_{\text{Ca}} = V_2 \times 10 \text{ ppm} \quad (\text{غلظت یون کلسیم})$$

$$(V_1 - V_2) \times 10 \text{ ppm} \quad (\text{غلظت منیزیم})$$

اندازه‌گیری سختی موقت آب (H_t)

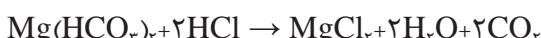
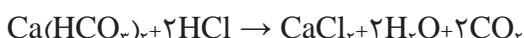
مواد و وسایل مورد نیاز	
استوانه مدرج ۱۰۰ میلی‌لیتری ارلن ۵۰۰ یا ۲۵۰ میلی‌لیتری گیره بورت، میله و پایه بورت بورت ۱۰۰ یا ۵۰ میلی‌لیتری	آب طبیعی ۱۰۰-۲۰۰ میلی‌لیتر شناسآگر نارنجی متیل محلول استاندارد HCl ، $N/10$

روش کار

- ۱ یک استوانه مدرج ۱۰۰ میلی‌لیتری را ابتدا با آب و سپس با آب مقطر بشویید. آن‌گاه ۱۰۰ میلی‌لیتر آب طبیعی را درون آن بریزید تا به خط نشانه ۱۰۰ برسد. تمام آن را به یک اrlen ۵۰۰ یا ۲۵۰ میلی‌لیتری منتقل کنید.
- ۲ یا ۳ قطره شناسآگر نارنجی متیل را اضافه، و با محلول استاندارد HCl موجود در بورت تیتر کنید.
- ۴ این آزمایش را با همین مقادیر دو بار دیگر تکرار کنید، و میانگین حجم محلول HCl مصرف شده را به دست آورید.

محاسبه

محلول اسید فقط بی‌کربنات‌های کلسیم و منیزیم را خنثی می‌کند.



تعداد همارزهای اسید به کار رفته در سنجش حجمی معادل تعداد همارزهای بی‌کربنات‌های کلسیم و منیزیم موجود در آب مورد سنجش است.

نظر به اینکه نرمالیتۀ محلول عبارت از تعداد همارزگرم‌های جسم حل شده در یک لیتر محلول، یا تعداد میلی‌همارزگرم‌ها در یک میلی‌لیتر محلول است، حاصل ضرب نرمالیتۀ هیدروکلریک اسید در تعداد میلی‌لیترهای مصرف شده آن در سنجش حجمی برابر با تعداد میلی‌همارزگرم‌های بی‌کربنات‌های موجود در ۱۰۰ میلی‌لیتر آب است. سختی موقت، H_t ، با ضرب این حاصل ضرب در عدد ۱۰ به دست می‌آید.

سختی موقت را با معادله زیر می‌توان محاسبه کرد:

$$H_t = V_{HCl} \times N_{HCl} \times 10$$

براساس فعالیت انجام شده، جدول را پر کنید:

۱	۲	۳	داده / نتیجه
			حجم نمونه آب
			نرمالیتۀ HCl مصرف شده
			حجم HCl مصرف شده
			تعداد همارزگرم HCl مصرف شده
			تعداد همارزگرم برای یک لیتر آب
			تعداد میلی همارز Mg^{2+} و Ca^{2+}
			سختی موقت میلی هم ارزگرم در لیتر

پرسش ۵



با توجه به فعالیت ۸، مقدار سختی دائم آب را به دست آورید.

آب سخت برای نوشیدن مناسب نیست، زیرا نه تنها مزه و گوارایی خود را از دست داده است، بلکه می‌تواند ضررهایی بر روی دستگاه گوارش یا کلیه‌های انسان داشته باشد. البته از سوی دیگر، معمولاً آشامیدن آب سخت بهبودی زودتر استخوان‌های شکسته را به همراه دارد و بیماری راشیتیسم (نرمی استخوان) هم کمتر در این اشخاص دیده می‌شود.

بیشتر بدانید



طبق استاندارد شماره ۱۰۵۳ مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ویرایش ۵ مورخه ۱۳۸۸/۱۲/۱۱ میزان مطلوب سختی در آب ۲۰۰ میلی گرم در لیتر بر حسب کلسیم کربنات و بیشترین مقدار مجاز آن ۵۰۰ میلی گرم بر لیتر بر حسب کلسیم کربنات است. گفتنی است که سازمان جهانی بهداشت حدی برای سختی آب توصیه نکرده است و واحد مجاز اشاره شده در آن از نظر فنی - مهندسی و اقتصادی است.

تحقیق کنید ۴



در مورد مزیت سختی آب تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

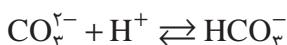
شاخص قلیایی آب

شاخص قلیایی آب برابر با مجموع غلظت یون‌های کربنات، بی‌کربنات و هیدروکسید موجود در آن است. غلظت آنیون‌های دیگر مانند سیلیکات، بورات یا فسفات در مقایسه با غلظت این سه یون قابل چشم‌پوشی هستند. دانستن شاخص قلیایی آب به همراه دانستن pH آب مهم است. در حقیقت، pH آب نشانه قدرت اسیدی آب، اما شاخص قلیایی نشان‌دهنده مقاومت آب در برابر تغییرات pH هستند. البته در موارد ضروری تصفیه آب، دانستن غلظت هر یک از آنیون‌ها مهم است، و تنها دانستن مجموع غلظت آنیون‌های تشکیل‌دهنده قلیایی بودن کفايت نمی‌کند.

با توجه به آنچه که گفته شد، با اندازه‌گیری غلظت هر یک از سه آنیون تشکیل‌دهنده قلیایی بودن (کربنات، بی‌کربنات و هیدروکسید)، سنجش دو نوع شاخص قلیایی انجام می‌گیرد. این دو نوع شاخص عبارت‌اند از: شاخص قلیایی ساده یا قلیایی بودن نسبت به فنول‌فتالئین (P) و شاخص قلیایی کل یا قلیایی بودن نسبت به نارنجی‌متیل (M). به منظور اندازه‌گیری شاخص قلیایی یک نمونه آب، از شناساگرهای رنگی (برای مشخص شدن نقطه پایانی سنجش حجمی) و اسید استفاده می‌شود.

شاخص قلیایی ساده یا قلیایی بودن نسبت به فنول‌فتالئین (P)

فنول‌فتالئین در سنجش شاخص قلیایی ساده استفاده می‌شود و شامل آنیون‌هایی است که در pH بالاتر از $8/3$ به‌وسیله یک اسید استاندارد و در حضور شناساگر فنول‌فتالئین تیتر می‌شوند. به این منظور، ابتدا به 100 میلی‌لیتر از نمونه آب مورد نظر 3 تا 4 قطره فنول‌فتالئین افزوده می‌شود. وجود قلیایی بودن ساده در صورت مشاهده رنگ ارغوانی در محلول، و قلیایی بودن ساده صفر در صورت مشاهده نشدن آن، نتیجه آزمایش خواهد بود. سپس، با به‌هم زدن کامل نمونه و اضافه کردن تدریجی سولفوریک اسید $2/0$ نرمال تا از میان رفتن رنگ ارغوانی به تیتراسیون نمونه آب ادامه داده می‌شود. در این هنگام pH نمونه آب در نقطه پایانی باید در حدود $8/3$ باشد. در طی این آزمایش، یون هیدروژن اسید مصرف شده، ابتدا یون هیدروکسید را تا رسیدن به این pH خنثی می‌کند و سپس صرف تبدیل یون کربنات به یون بی‌کربنات می‌شود. واکنش‌های انجام شده تا این مرحله به صورت زیر است:



از آن جایی که هر همارز یون هیدروژن (اسید) با یک هم ارز هیدروکسید یا کربنات ترکیب می‌شود، پس تعداد همارزهای اسید مصرف شده با تعداد همارزهای یون‌های تشکیل‌دهنده قلیایی بودن برابر می‌باشد. سولفوریک اسید $2/0$ نرمال دارای $2/0$ همارز یون هیدروژن در هر لیتر است. لذا هر سانتی‌متر مکعب اسید حاوی $2/0$ میلی‌همارز یون هیدروژن است. به بیان دیگر، با مصرف هر سانتی‌متر مکعب اسید، پس هر میلی‌همارز شاخص قلیایی خواهیم داشت (و تفاوتی هم نمی‌کند که یون قلیایی هیدروکسید باشد یا کربنات).

با توجه به 100 میلی‌لیتر حجم نمونه آب، در هر لیتر آن $2/0$ میلی‌همارز شاخص قلیایی (یعنی ده برابر $2/0$ میلی‌همارز) وجود دارد. اگر میلی‌همارز در لیتر در 50 ضرب شود، میلی‌گرم در لیتر معادل کربنات کلسیمی به دست خواهد آمد (زیرا همارز = جرم مولکولی کربنات تقسیم بر ظرفیت 2 آن). پس هر میلی‌لیتر (یک سانتی‌متر مکعب) اسید مصرف شده معرف $50 \times 10 \text{ ppm}$ یا 500 ppm شاخص قلیایی معادل کلسیم کربنات است.

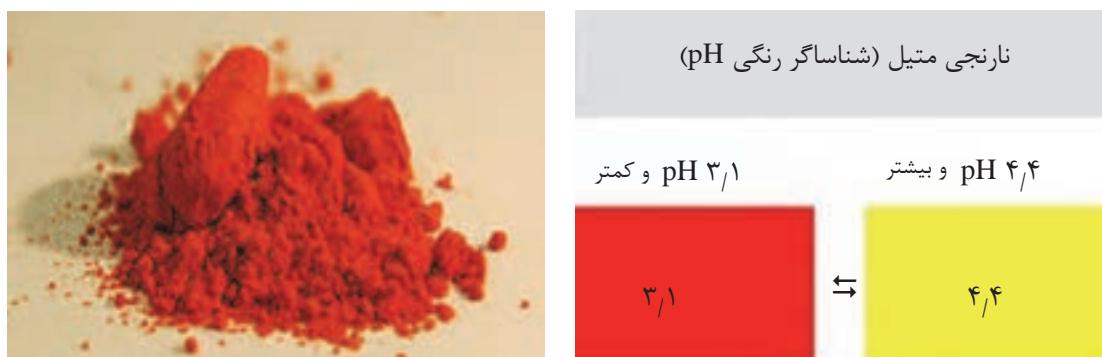
نکته‌ایمنی



- در صورت تماس فنول‌فتالین با چشم، به مدت دست کم ۱۵ دقیقه چشمها را با آب بشویید. سپس به پزشک مراجعه کنید.
- در صورت تماس با پوست، فروآ آن محل را با آب سرد فراوان بشویید. محل تماس را با پماد سوختگی بپوشانید. همچنین لباس‌ها و کفش‌های آلوده را درآورید و آنها را با آب سرد به خوبی بشویید. سپس به پزشک مراجعه کنید.
- در صورت تنفس، مصدوم را به محوطه هوای آزاد ببرید. اگر تنفس او قطع شده است، به او تنفس مصنوعی بدهید. اگر نفس کشیدن برای مصدوم سخت است، به او اکسیژن بدھید. سپس به پزشک مراجعه شود.

شاخص قلیایی کل یا قلیایی بودن نسبت به نارنجی متیل (M)

شناساگر نارنجی متیل برای سنجش شاخص قلیایی کل به کار می‌رود، و شامل آنیون‌هایی می‌شود که در pH بالاتر از $\frac{4}{3}$ توسط یک اسید استاندارد و در حضور شناساگر نارنجی متیل تیتر می‌شوند (شکل ۵).



شکل ۵ – شناساگر رنگی نارنجی متیل

برای این کار، ابتدا چند قطره نارنجی متیل به نمونه آبی که شاخص قلیایی ساده آن در مرحله پیش به دست آمد، اضافه می‌شود. سپس تیتر کردن نمونه آب ادامه می‌یابد تا رنگ آن از بی رنگ به زرد و سپس به نارنجی متامیل به قرمز تغییر کند، pH در این مرحله باید در حدود $\frac{4}{5}$ باشد. واکنش‌های شیمیایی این مرحله به قرار زیر هستند:



شاخص قلیایی کل، برابر با مجموع اسید مصرف شده در دو مرحله قلیایی بودن ساده و تغییر رنگ شناساگر نارنجی متیل است. ظاهر شدن بی‌کربنات ضمن تغییر رنگ نارنجی متیل، برابر با مجموع بی‌کربنات احتمالی در خود آب، و نیز بی‌کربنات حاصل از تبدیل کربنات در مرحله سنجش شاخص قلیایی ساده است. در مثال پیشین، با استفاده از 100 میلی لیتر از نمونه آب و سولفوریک اسید 2% نرمال، شاخص قلیایی نمونه بر حسب ppm معادل کربناتی برابر خواهد بود:

$$P = 10 \times (\text{میلی لیتر اسید مصرف شده تا نقطه بی‌رنگ شدن رنگ ارغوانی})$$

$$M = 10 \times (\text{حجم کل اسید مصرفی بر حسب میلی لیتر})$$



- از تماس مستقیم نارنجی متیل با بدن و پوست خودداری شود. این ماده ممکن است باعث صدمه رساندن به دستگاه تنفس، گوارش، چشم یا پوست شود.
- در صورت تماس با چشم دست کم ۱۵ دقیقه چشمها را با آب فراوان بشویید (همراه با بلند کردن پلک‌های بالا و پایین). در صورت تماس با پوست یا لباس شستشو با آب و صابون الزامی است.

رابطه pH و غلظت هر یک از آنیون‌های تشکیل‌دهندهٔ قلیایی بودن

معمولًاً در بین سه آنیون تشکیل‌دهندهٔ قلیایی بودن، دست کم غلظت یکی از آنها قابل چشم‌پوشی است. زیرا در اثر کم شدن pH آب، یون‌های کربنات به بی‌کربنات و گاز کربن دی‌کسید تبدیل می‌شوند. چند مثال کمی در این مورد، در جدول ۳ آورده شده است.

جدول ۳- ارتباط میان pH و غلظت هر یک از آنیون‌های تشکیل‌دهندهٔ قلیائیت

مواد موجود در آب	pH
Tenha گاز CO_2	کمتر از ۵
غلظت بسیار اندک OH^- در مقایسه با غلظت کربنات یا بی‌کربنات	کمتر از ۹
غلظت تقریباً صفر بی‌کربنات	بیشتر از ۱۱/۵
فقط یون کربنات	بیشتر از ۱۲

در جدول ۴ ارتباط میان غلظت آنیون‌های قلیایی با شاخص‌های قلیایی کل و قلیایی ساده دیده می‌شود.

جدول ۴- ارتباط میان غلظت آنیون‌های قلیایی با شاخص‌های قلیایی کل و قلیایی ساده

$P = 0$	$P < (M/2)$	$P = (M/2)$	$P > (M/2)$	$P = M$	غلظت آنیون‌های قلیایی
صفر	صفر	صفر	$2P - M$	P	هیدروکسید
صفر	$2P$	$2P$	$2(M - P)$	صفر	کربنات
M	$M - 2P$	صفر	صفر	صفر	بی‌کربنات

البته توجه داشته باشید که مثلاً در ستون چهارم از راست، فقط کربنات خواهیم داشت و مقدار شاخص قلیایی ساده نصف شاخص قلیایی کل است. ضمن اندازه‌گیری، شاخص قلیایی تبدیل به بی کربنات می‌شود. هم‌چنین، شاخص قلیایی کل بی کربنات به کربن دیوکسید تبدیل می‌شود. چون غلظت شاخص قلیایی کل بی کربنات در این روش اندازه‌گیری برابر با غلظت کربنات اولیه است، اسید مصرفی ضمن اندازه‌گیری شاخص قلیایی کل و شاخص قلیایی ساده مساوی است. در نتیجه مقدار P نصف M می‌شود.

مثال ۱: برای تعیین شاخص قلیایی، در آزمایشی، ۱۰۰ میلی لیتر از نمونه آبی با سولفوریک اسید ۵٪ نرمال سنجش حجمی می‌شود. برای رسیدن به $pH = \frac{8}{3}$ ، مقدار ۵۰ میلی لیتر سولفوریک اسید مصرف شده است. مطلوبست محاسبه M و P.

حل

چون، شاخص قلیایی به روش استاندارد اندازه‌گیری شده است، پس هر میلی لیتر سولفوریک اسید N ۲٪ مصرف شده برابر 10 ppm معادل کربناتی است. تا $pH = \frac{8}{3}$ ، فقط P اندازه‌گیری می‌شود. پس:
 $P = 10 \times 50 = 500 \text{ ppm}$

چون سنجش حجمی تا $pH = 5/4$ انجام نشده است، پس نمی‌توان شاخص قلیایی کل را محاسبه کرد.

مثال ۲: شاخص قلیایی آبی نسبت به فنول‌فتالئین برابر صفر و نسبت به نارنجی متیل به صورت زیر است.
 مقدار یون‌های کربنات، بی کربنات و هیدروکسید موجود در آب محاسبه شود؟

M=۳۳٪ ppm (CaCO_۳)
 برحسب

حل

شاخص قلیایی صفر نسبت به فنول‌فتالئین، صفر بودن شاخص قلیایی ساده را نشان می‌دهد و با توجه به جدول ۴، در آب تنها یون بی کربنات وجود دارد و مقدار آن برابر مقدار شاخص قلیایی نسبت به نارنجی متیل است.

[HCO_۳⁻] = M = ۳۲٪ ppm (CaCO_۳)
 (برحسب)

با توجه به اینکه همارزگرم کلسیم کربنات برابر ۵۰ گرم است، لذا مقدار یون بی کربنات موجود در آب برحسب همارزگرم برابر است با:

میلی‌اکی والان گرم در لیتر $= \frac{66}{50} = 1.32 \text{ ppm}$

[CO_۳^{۲-}] = ۰

[OH⁻] = ۰

مثال ۳: شاخص قلیایی آبی نسبت به فنول‌فتالئین و نارنجی متیل به صورت مقادیر زیر است. مقادیر یون‌های بی کربنات، کربنات و هیدروکسید موجود در آب را محاسبه کنید؟

M=۲۹٪ ppm (CaCO_۳)
 (برحسب)

P=۱۰۰ ppm (CaCO_۳)
 (برحسب)

حل

چون مقدار $\frac{M}{2} < P$ است پس با توجه به جدول (۴) تنها یون‌های کربنات و بی‌کربنات در آب موجود است و مقدار آنها عبارت اند از:

$$[CO_3^{2-}] = 2P = 2 \times 100 = 200 \text{ ppm } (\text{CaCO}_3)$$

$$\text{میلی‌هم‌ارز‌گرم در لیتر} = 200 \div 50 = 4$$

$$[HCO_3^-] = M - 2P = 293 - 2 \times 100 = 93 \text{ ppm } (\text{CaCO}_3)$$

$$\text{میلی‌هم‌ارز بر لیتر} = 93 \div 50 = 1.86$$

$$[OH^-] = 0$$

نکات قابل توجه در مورد ارتباط میان pH و شاخص قلیایی

۱ یون‌های هیدروکسید و کربنات غلظت قابل توجهی در pHهای قلیایی دارند و شاخص قلیایی ساده نماد غلظت آنهاست. به طوری که شاخص قلیایی ساده در pH کمتر از $8/3$ وجود ندارد. پس افزایش شاخص قلیایی ساده، به معنای افزایش pH است.

۲ با کاهش شاخص قلیایی ساده و افزایش شاخص قلیایی کل، از میزان pH آب کاسته می‌شود.

۳ با کاهش pH آب به کمتر از $4/5$ ، مقدار شاخص قلیایی کل به صفر می‌رسد.

۴ با توجه به موارد بالا، دو pH $4/5$ و $8/3$ در تصفیه آب مهم هستند.

۵ آب طبیعی به هر دو شاخص قلیایی ساده و کل بستگی دارد (جدول ۵).

جدول ۵- ارتباط میان رنگ شناساگر، pH، شاخص قلیایی ساده و شاخص قلیایی کل

$> 12/0$	$8/3 - 12/0$	$4/5 - 8/3$	$0 - 4/5$	< 0	pH
به شدت بازی	بازی	اسیدی و خنثی	اسیدی	به شدت اسیدی	شرایط
بی‌رنگ	صورتی مایل به ارغوانی	بی‌رنگ	بی‌رنگ	نارنجی	رنگ
					تصویر برای شناساگر فلسفتالئین
$(P > 0)$	$(P > 0)$ ارغوانی	$(P = 0)$ بی‌رنگ	$(P = 0)$ بی‌رنگ		شاخص قلیایی ساده
$(M > 0)$		$(M > 0)$ زرد	نارنجی متمایل به قرمز $(M = 0)$	$(M = 0)$	شاخص قلیایی کل

$> 8/3$	$4/5 - 8/3$	$4/5$	4	3	2	PH
		اسیدی	اسیدی	اسیدی	اسیدی	شرایط
						تصویر برای شناساگر متیل نارنجی
($P > 0$)	بی‌رنگ ($P = 0$)	بی‌رنگ ($P = 0$)	بی‌رنگ ($P = 0$)	بی‌رنگ ($P = 0$)	بی‌رنگ ($P = 0$)	شاخص قلیابی ساده
زرد ($M > 0$)	زرد ($M > 0$)	نارنجی متمایل به قرمز ($M = 0$)	نارنجی متمایل به قرمز ($M = 0$)	نارنجی متمایل به قرمز ($M = 0$)	نارنجی متمایل به قرمز ($M = 0$)	شاخص قلیابی کل

تحقیق کنید
۵

آیا توجه کرده‌اید که آب رودخانه‌ها با وجود ورود مواد زیاد به آنها، چرا این‌قدر تمیز می‌مانند؟ آیا دلیل آن را می‌دانید؟



متأسفانه برخی از صنایع، شهرها و مزارع با رها کردن پساب خود در رودها، برکه‌ها و دریاها موجب مرگ آبزیان می‌شوند (شکل ۶). خوشبختانه در سال‌های اخیر با فرهنگ‌سازی، وضع و اجرای قوانین زیست‌محیطی در جهت کاهش موارد تلاش می‌شود. حتی در مواردی برای پیشگیری از نابودی نسل ماهیان، تعداد زیادی بچه‌ماهی پس از پرورش در محیط‌های حفاظت‌شده به محل‌های زیست آنها رها می‌شود. در شکل ۷، آغاز رهاسازی بچه‌ماهی‌های استخوانی در سفیدرود استان گیلان را می‌بینید.



شکل ۷- آغاز رهاسازی بچه‌ماهی‌های استخوانی در سفیدرود رودخانه



تعیین شاخص‌های قلیایی ساده و کل

مواد و وسایل مورد نیاز	
ارلن بورت ۵۰ میلی لیتر استوانه مدرج	سولفوریک اسید N _{۰/۰۲} شناساگر فنول‌فتالئین و نارنجی‌متیل

روش کار

- ۱ در اrlenی ۲۵ میلی لیتر آب مقطر بریزید، ۲ تا ۳ قطره شناساگر نارنجی‌متیل و ۲ قطره سولفوریک اسید N_{۰/۰۲} اضافه کنید، رنگ نارنجی ظاهر می‌شود (نمونه شاهد).
- ۲ ۲۵ میلی لیتر از نمونه آب را در یک اrlen تمیز بریزید و به آن ۱۰-۸ قطره شناساگر فنول‌فتالئین اضافه کنید و سپس با سولفوریک اسید N_{۰/۰۲} تیتر کنید تا محلول بی‌رنگ شود. حجم اسید مصرفی را یادداشت کنید (V_۱).
- ۳ در ادامه سنجش حجمی به محلول فوق ۲ تا ۳ قطره شناساگر نارنجی‌متیل اضافه کنید. محلول زرد رنگ می‌شود. دوباره با سولفوریک اسید N_{۰/۰۲} آن را سنجش کنید تا محلول نارنجی رنگ شود (مشابه رنگ محلول شاهد) حجم اسید مصرفی را یادداشت کنید (V_۲). حجم کل است که V_۱ را نیز دربر می‌گیرد.

محاسبه

$$P = 10 \times V_1 \text{ ppm}$$

$$M = 10 \times V_2 \text{ ppm}$$

شاخص آلودگی‌های آلی

بعضی از مواد آلی به صورت ذرات کلوییدی محلول در آب هستند. آلاینده‌های آلی ممکن است باعث ایجاد بو، رنگ و طعم نامطبوع در آب شوند. به خاطر تنوع زیاد مواد آلی و نیاز به آزمایش‌های طولانی و گاهی پرهزینه، روش معمول این است که ناخالصی‌های آلی را با چند آزمون شاخص گزارش کنند. این آزمون‌های شاخص در عین سهولت و ارزانی، نشانه‌های خوبی از آلودگی آب به مواد آلی هستند. واحد این شاخص‌ها mg/L یا ppm است. سنجش میزان مواد آلی موجود در آب، به روش‌های گوناگونی انجام می‌شود. مانند اندازه‌گیری مواد فرّار، اندازه‌گیری کل مواد جامد،^۱ COD^۲، BOD^۳ و DO^۴ است.

۱-Biological Oxygen Demand

۲-Chemical Oxygen Demand

۳-Dissolved Oxygen

اما اندازه‌گیری مواد فرّار و سنجش کل مواد جامد دارای خطأ است. بنابراین اغلب، سنجش اکسیژن خواهی زیست شیمیایی (BOD)، اکسیژن خواهی شیمیایی (COD) و اندازه‌گیری کل کربن آلی^۱ (TOC) برای به دست آوردن مقدار مواد آلی موجود در آب انجام می‌شود.

اکسیژن خواهی شیمیایی (COD)

این شاخص، مقدار اکسیژن مورد نیاز برای اکسایش مواد آلی و ترکیبات معدنی موجود در آب است، و از مقدار اکسیدهای به کار رفته، به دست می‌آید. با دانستن این شاخص، می‌توان، همه مواد آلی موجود در آب را که قابل اکسایش توسط کرومیک اسید و تبدیل کربن به گاز کربن دی‌کسید هستند، (در واقع به طور غیرمستقیم) مشخص کرد. البته در برخی از موارد می‌توان پتابسیم پرمنگنات را نیز به عنوان ماده اکسیده به کار برد. اما به دلیل ضعیف‌تر بودن قدرت اکسیدگی پتابسیم پرمنگنات، همه مواد آلی اکسید نمی‌شوند و COD کوچک‌تری به دست می‌آید. لذا، اکسیده استاندارد برای سنجش COD، پتابسیم دی‌کرومات است و در چند ساعت قابل انجام است. پتابسیم دی‌کرومات نمک شش ظرفیتی کروم است و رنگ نارنجی در خشانی دارد. پس از ترکیب اکسیژن آن با مواد آلی، به رنگ سبز کدر کروم اکسید سه ظرفیتی در می‌آید (شکل ۸).



شکل ۸- پتابسیم دی‌کرومات (نارنجی رنگ) و کروم (III) اکسید (سبز رنگ)

نکته

- ۱ شاخص COD نشان‌دهنده همه مواد آلی تجزیه‌پذیر و تجزیه‌ناپذیر با باکتری است. برای نمونه، مقدار کمی شاخص COD در فاضلاب رقيق به ۴۰۰ ppm نمی‌رسد.
- ۲ آزمایش اندازه‌گیری اکسیژن خواهی شیمیایی در کتاب «راهنمای هنرآموز» آورده شده است، در صورت صلاحیت هنرآموزان محترم انجام شود.

آب از دیدگاه زیست‌شناختی

در این قسمت به مطالعه برخی از خواص زیست‌شناختی آب پرداخته شده است. در آب‌های طبیعی، بهویژه آب‌های سطحی، علاوه بر مواد متعلق تعداد بسیار زیادی موجودات کوچک (با ریشه‌گیاهی و یا حیوانی) وجود دارند. بسیاری از آب‌های سالم ممکن است دارای تعداد زیادی باکتری باشند. همچنین آب‌های قلیایی و گذرنده از لایه‌های گچی و آهکی دارای باکتری‌های زیادتری هستند که به نظر می‌رسد اغلب آنها بی‌ضرر باشند. حتی بسیاری از آنها برای به دست آوردن آب بهداشتی مهم هستند. در هر صورت تعداد کل میکروب‌های موجود در آب نباید از حد معینی بیشتر باشد، در غیر این صورت احتمال وجود باکتری‌های بیماری‌زا (مانند اسهال و وبا) را نیز افزایش می‌دهد.



شکل ۹- باکتری اشرشیا کلیفرم

شاخص بهداشتی بودن آب

از باکتری/اشرشیا کلیفرم^۱ (شکل ۹) به عنوان شاخص بهداشتی بودن آب استفاده می‌شود. این شاخص نشانه آلودگی آب به فاضلاب‌های انسانی است و بنابراین بهداشتی بودن آب را مدنظر دارد. باکتری کلیفرم روده‌ای به تعداد میلیونی در روده بزرگ انسان وجود دارد. دلایل استفاده از کلیفرم روده‌ای به عنوان شاخص بهداشتی بودن آب عبارت‌اند از:

- ۱ در برابر شرایط نامساعد محیط مقاومت بالایی دارد؛ به طوری که اگر به خاطر نامساعد بودن محیط، کلیفرم روده‌ای از بین برود، می‌توان مطمئن بود که هیچ ویروس و یا باکتری بیماری‌زا نمی‌تواند در آن محیط وجود داشته باشد.
- ۲ تعداد این باکتری بسیار زیاد است. بنابراین، حتی در اثر رقیق شدن‌های مکرر هم می‌توان اطمینان داشت که کلیفرم روده‌ای وجود دارد.
- ۳ طرز تشخیص این باکتری در مقایسه با باکتری‌های بیماری‌زا، بسیار ساده و ارزان است. با توجه به مراتب فوق می‌توان گفت که آلودگی آب طبیعی به این باکتری می‌تواند هشداری به احتمال آلودگی آب به باکتری‌های بیماری‌زا و فاضلاب‌های انسانی باشد. در نتیجه اقدامات لازم برای بهداشتی کردن آب مطرح می‌شود.

در مورد روش‌های شناسایی و شمارش باکتری‌ها تحقیق کنید و گزارش آن را در کلاس ارائه کنید.

تحقیق کنید
۶



اکسیژن خواهی زیست شیمیایی

با دانستن این شاخص، می‌توان همه مواد آلی موجود در آب را که توسط باکتری‌ها تجزیه می‌شوند، مشخص کرد. استاندارد به کار رفته در این روش ۵ روزه است و با BOD_5 نشان داده می‌شود. این میزان عبارت است از سنجش اکسیژنی که در دمای ۲۰ درجه سلسیوس و به مدت ۵ روز به وسیله باکتری‌های موجود در آب صرف اکسایش مواد آلی موجود در آب شود.

از آنجا که در روش سنجش COD، هم مواد تجزیه‌پذیر و هم مواد تجزیه‌ناپذیر توسط باکتری‌ها ممکن است وارد شوند، معمولاً در یک نمونه، مقدار COD آن از مقدار BOD بیشتر است.

نکته



- در صورتی که BOD یک نمونه آب نزدیک به یک میلی گرم در لیتر باشد، «خوب»، 3 mg/L ، «مشکوک به آلوده بودن» و بیش از 5 mg/L «آلوده» محسوب می‌شود. در بیشتر کشورها حتی فاضلاب تصفیه شده با BOD بیشتر از 20 mg/L مجاز به ورود به آب‌های سطحی یا زیرزمینی نیست.
- آزمایش تعیین اکسیژن خواهی زیست‌شیمیایی در کتاب «راهنمای هنرآموز» آورده شده است، در صورت صلاح‌حید هنرآموزان محترم انجام شود.

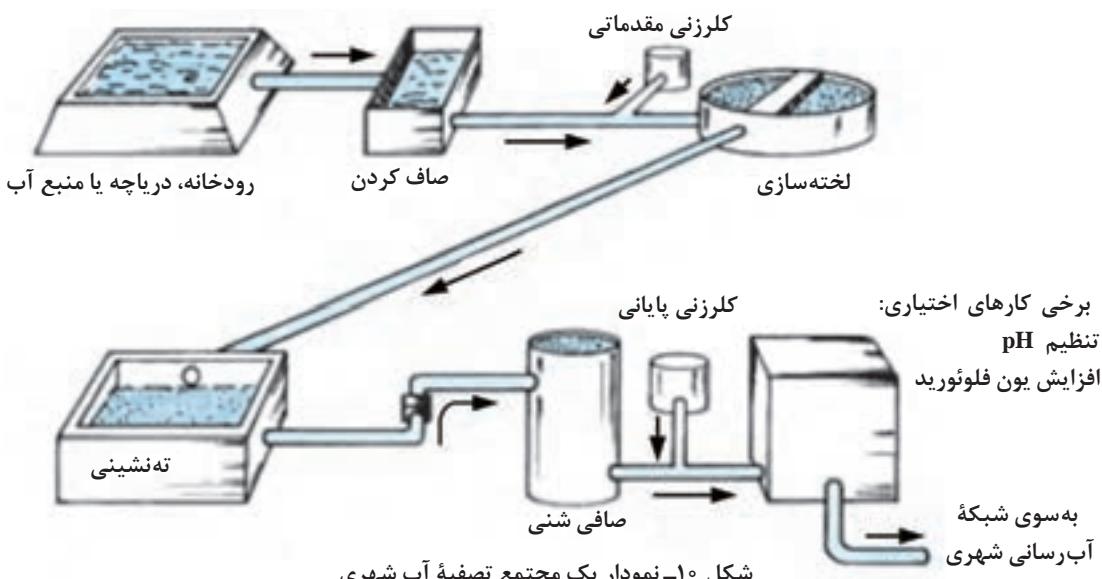
تصفیه آب

تحقیق کنید
۷



آب آشامیدنی شهر یا روستای محل زندگی شما از کجا تأمین و چگونه تصفیه می‌شود؟

در این بخش انواع روش‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی تصفیه آب آورده شده است. مهم‌ترین فرایندهای تصفیه آب (شکل ۱۰)، کاهش سختی، انعقاد و لخته‌سازی، گاززدایی، صاف کردن و گندزدایی است.



مراحل مختلف تصفیه آب آشامیدنی

مناسبسازی آب^۱

برای بهسازی و مناسبسازی آب دو روش موجود است که انتخاب میان آنها براساس امکان سنجی فنی-اقتصادی^۲ انجام می‌گیرد:

الف) حذف و یا کاهش ناخالصی‌های آب در تصفیه خانه (تصفیه خارجی): اگر برای رهایی از مشکلات ناشی از وجود ناخالصی‌ها در آب، سعی شود آنها را پیش از ورود آب به داخل واحد صنعتی حذف کنند، در آن صورت تصفیه آب در خارج از سامانه انجام می‌گیرد و آن را تصفیه خارجی می‌نامند. روش‌هایی چون آهک‌زنی، استفاده از رزین‌های تبادلگر یون و صاف کردن، تصفیه خارجی محسوب می‌شوند.

ب) افزایش مواد کمکی به آب در محل مصرف (تصفیه داخلی): اگر دبی آب کم باشد، ممکن است هزینه تصفیه خارجی برای حذف کامل ناخالصی‌ها از نظر اقتصادی توجیه‌پذیر نباشد. در آن صورت با افزودن مواد شیمیایی مناسب به آب در محل مصرف از مشکلات احتمالی می‌کاهند، که به آن تصفیه داخلی می‌گویند. با گسترش نیاز به آب با خلوص بیشتر، تصفیه داخلی از اهمیت زیادی برخوردار شده است و در کمتر واحد صنعتی است که نیاز به تصفیه داخلی نباشد. استفاده از مواد شیمیایی برای تنظیم pH، یا تزریق مواد ضدخوردگی یا ضدرسوب به آب در داخل واحد را تصفیه داخلی می‌گویند. در صورت کاربرد تجهیزاتی با یک مسیر بسته برای جریان آب مانند تهوية مطبوع خانگی، تنها تصفیه داخلی (استفاده از مواد شیمیایی در محل) اقتصادی است.

بحث‌گروهی
۵



تصویر زیر چه پدیده‌ای را نشان می‌دهد؟ آیا علت آن را می‌دانید؟



کف صابون در آب سخت



کف صابون در آب نرم

کاهش سختی موقت آب

یک راه برای کاهش سختی موقت آب آن است که آهک به آب اضافه شود. آهک یا آهک زنده همان کلسیم‌اکسید است که به مقدار فراوان از تجزیه گرمایی سنگ‌آهک (CaCO_3) در کوره به دست می‌آید.



۱-Water Conditioning

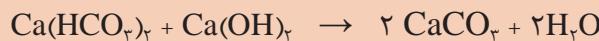
۲-Feasibility Study

آهک با ترکیبات کلسیم و منیزیم ترکیب می‌شود و رسوب‌های کلسیم کربنات و منیزیم هیدروکسید تولید می‌کند که خیلی کم محلول هستند. این دو ترکیب با تأمین زمان کافی ته نشین می‌شوند. سپس با استفاده از عملیات صاف کردن آب حاصل، می‌توان آب را کاملاً صاف و زلال کرد.

نکته

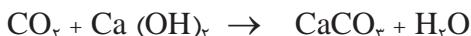


منیزیم کربنات نسبت به منیزیم هیدروکسید بسیار محلول است.



مشاهده می‌شود که برای حذف هر مول سختی منیزیمی به دو مول آب آهک احتیاج است. چون منیزیم کربنات به مقدار زیادی محلول است ولی منیزیم هیدروکسید تقریباً در آب نامحلول است از این رو هدف باید ایجاد رسوب منیزیم هیدروکسید باشد.

سختی منیزیمی هم باید به صورت منیزیم هیدروکسید نامحلول رسوب داده شود. برای این منظور باید یون هیدروکسید $(\text{OH})^-$ را توسط یک ماده قلیایی مانند NaOH یا $\text{Ca}(\text{OH})_2$ وارد نمونه آب کرد. برای حذف همه کربن دیوکسید موجود در آب (اگر مقدار کربن دیوکسید از ۲۰ ppm بیشتر باشد) با دمیدن هوا، مقدار آن کاهش داده می‌شود. سپس باقی مانده آن با آب آهک به اندازه کافی حذف می‌شود.



فعالیت عملی ۱۰



کاهش سختی موقت آب

مواد و وسایل لازم

قیف شیشه‌ای

کاغذ صافی

بورت

پی‌پت ۵ و ۲۵ میلی‌لیتری

ارلن

انواع آب‌های در دسترس

محلول بافر آمونیوم کلرید + آمونیاک

شناساگر EBT

محلول EDTA ۱٪ مولار

محلول آب آهک

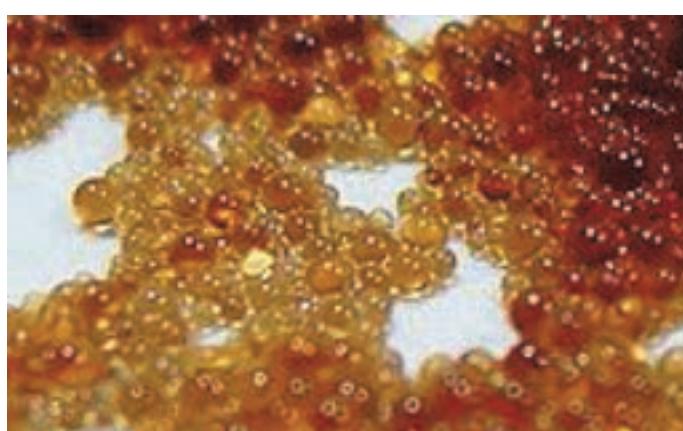
روش کار

- ۱ مطابق فعالیت عملی ۷، سختی کل آب را اندازه بگیرید.
- ۲ سپس یک نمونه دیگر از همان آب خام کم با آب آهک (به حجم تقریبی ۲ تا ۳ برابر حجم محلول سود در فعالیت عملی ۷) مخلوط کنید، از کاغذ صافی و قیف عبور دهید و به داخل بالن بریزید.
- ۳ سختی کل آن را دوباره اندازه بگیرید و نتایج آزمایش‌ها را در جدول زیر ثبت کنید.
- ۴ مقایسه نتایج چه چیزی را نشان می‌دهد؟

ردیف	نوع آب	سختی کل (ppm)	پس از آهک‌زنی	پیش از آهک‌زنی
۱	آب لوله کشی			
۲	آب مقطر			
۳	آب رودخانه			
۴	آب دریا			
۵	آب چاه			
۶	آب استخر			
۷	...			

رزین‌ها

رزین‌ها مواد جامدی هستند که در آب نامحلول هستند، اما می‌توانند یون‌های آب را مبادله کنند. این فرایند یک تعادل شیمیایی است که براساس نیروهای الکترواستاتیک عمل می‌کند. رزین‌ها در تهیه آب آشامیدنی با کیفیت، صنایع دارویی،



غذایی، شیمیایی، پتروشیمی، نفت، گاز (به ویژه برای دیگ‌های بخار) و کاغذسازی به کار می‌روند (شکل ۱۱).

رزین‌های تبادلگر یون در دو نوع آنیونی و کاتیونی ساخته می‌شوند و برای تولید آب بدون یون باید از هر دو نوع استفاده کرد.

شکل ۱۱- رزین تصفیه آب

پس از اینکه تبادل یون بین سیال و رزین انجام گرفت و دو طرف به تعادل رسیدند، این فرایند متوقف می‌شود. در این حالت باید رزین را بازیابی کرد. جدول ۶، انواع ماده بازیاب رزین را با توجه به نوع رزین نشان می‌دهد.

جدول ۶- انواع مواد بازیاب رزین

نوع رزین	ماده بازیاب
آنیونی ضعیف	سدیم کربنات یا سدیم هیدروکسید
آنیونی قوی	سدیم هیدروکسید رقیق
کاتیونی ضعیف	سولفوریک اسید رقیق
کاتیونی قوی	

رزین‌های تبادل یون ضعیف، همه یون‌ها را نمی‌توانند مبادله کنند، اما کاربرد بیشتری دارند و گران‌تر هم هستند. دلیل آن بازده بیشتر بازیابی آنها (نزدیک به ۱۰۰٪) نسبت به رزین‌های قوی (کمتر از ۴۰٪) است.

نکته

رزین تصفیه آب نباید خشک شود و باید در وضعیت بازیابی شده باشد.



فعالیت عملی ۱۱



استفاده از رزین‌ها در تصفیه آب

مواد و وسایل مورد نیاز	
استوانه شیشه‌ای سه عدد همزن شیشه‌ای بالن بورت پی‌پت ۵ و ۲۵ میلی‌لیتری ارلن	آنواع آب رزین تصفیه آب ۵۰ میلی‌لیتر بافر آمونیوم کلرید EBT شناساگر محلول EDTA ۱٪ مولار

روش کار

- ۱ مطابق فعالیت عملی ۷ سختی کل نمونه آب خام را اندازه بگیرید.
- ۲ رزین تصفیه آب را در یکی از دو ظرف استوانه شیشه‌ای بریزید و با افروden نمونه دیگری از همان آب خام، با همزن شیشه‌ای آنها را مخلوط کنید.
- ۳ پس از گذشت ۵ دقیقه، آب ظرف رزین را در ظرف سوم بریزید و سختی کل آن را اندازه گیری کنید. نتایج آزمایش را در جدول زیر ثبت کنید.
- ۴ مقایسه نتایج چه چیزی را نشان می‌دهد؟

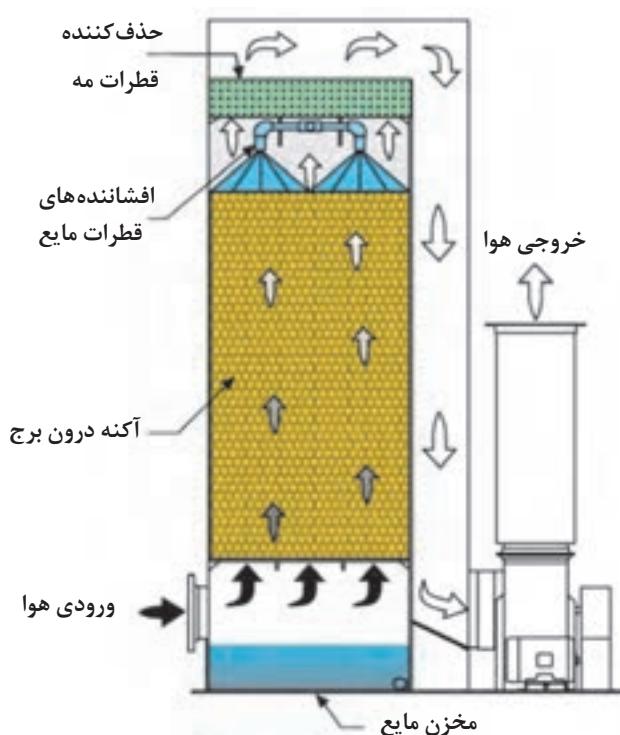
ردیف	نوع آب	سختی کل (ppm)	پیش از تصفیه	پس از تصفیه
۱	آب لوله کشی			
۲	آب مقطر			
۳	آب رودخانه			
۴	آب دریا			
۵	آب چاه			
۶	آب استخر			
...				

حذف ناخالصی‌های گازی آب

در اغلب آب‌های زیرزمینی گوگرد به صورت H_2S وجود دارد. اگر آب به اندازه کافی قلیایی باشد، حذف کربن‌دیوکسید لازم نیست، چون می‌تواند برای مهار خودگی و به صورت منبعی برای قلیایی بودن بی‌کربناتی به کار رود.

روش‌های فیزیکی حذف گازها: روش‌های جداسازی فیزیکی در حجم زیاد آب و غلظت زیاد گاز محلول توجیه

اقتصادی دارد. اما حذف گازها در آنها کامل نیست. معمولاً برای جداسازی فیزیکی گازهای CO_2 , NH_3 , H_2S و دمنده هوا استفاده می‌شود (شکل ۱۲). این کار سبب اکسایش برخی از مواد آلی موجود در آب نیز می‌شود. در این دستگاه هوازدا، بخار آب با حرکت رو به بالای خود و نیز گرم کردن آب، هوا را از آن خارج می‌کند. حل پذیری و غلظت بعضی از گازها، مانند کربن‌دیوکسید و آمونیاک تابعی از pH آب است. لذا در فرایندهای حذف این گازها، تعیین کیفیت و کنترل pH از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. گاززدایی فیزیکی آب به ویژه براساس افزایش گرما و کاهش فشار انجام می‌شود.



شکل ۱۲- برج آکنده با دمنده هوا

حذف شیمیابی گازها: این روش‌ها به ویژه برای تهیه آب‌های صنعتی مورد استفاده، و تکمیل کننده گاززدایی فیزیکی هستند.

روش استفاده از سدیم‌سولفات: این روش ساده و اقتصادی، بسیار متداول است. به دلیل دو طرفه بودن این واکنش، در آب خروجی نیز همیشه باید مقداری سدیم‌سولفات اضافی موجود باشد. دمای ۱۰۰ درجه سلسیوس، pH بین ۹ تا ۱۰ بهترین شرایط کاری واکنش است.



زلال‌سازی آب

زلال‌سازی عبارت است از کاهش مواد معلق آب یا فاضلاب (شکل ۱۳). برخی از این مواد می‌توانند ذراتی درشت و سنگین باشند؛ در این صورت به سرعت در آب تنهشین می‌شوند. بعضی دیگر، ذرات بسیار ریزی هستند که به کندی از آب جدا می‌شوند (مثلًاً ذرات کلوییدی).



شکل ۱۳- حوضچه تنهشینی به منظور زلال‌سازی آب

اگر طی فرایندهایی، ذرات بسیار ریز (در حد رنگ و کدری) به صورت توده‌هایی به اندازه کافی درشت درآیند، به طوری که اگر جداسازی آنها با سرعتی معقول و به روش‌های فیزیکی (از قبیل تنهشینی^۱، صاف کردن^۲ و یا شناوری^۳) انجام پذیر شود، انعقادسازی و لخته‌گذاری نامیده می‌شوند. به بیان دیگر، ذرات بسیار ریز و یا کلوییدی (با قطری حتی کمتر از میکرون) که نسبت سطح به حجم آنها خیلی زیاد است، معمولاً در آب دارای بار الکتریکی منفی هستند. در نتیجه نیروی دافعه بارهای همنام آنها از تجمع آنها با یکدیگر جلوگیری می‌کند. به این ذرات پایدار می‌گویند. پس، لازم است که این بار الکتریکی و به دنبال آن دافعه الکتریکی ناشی از بارهای همنام، کمتر یا حذف شوند. این کار تا حدی باید انجام شود که نیروی جاذبه بین ذرات پس از برخورد آنها با هم، موجب اجتماع آنها و بزرگ‌تر شدن توده آنها شود (ناپایداری ذرات). این کار انعقادسازی یا لخته‌سازی نامیده می‌شود.

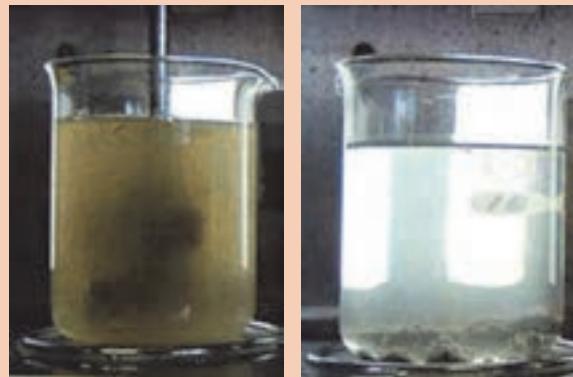
۱-Precipitation

۲-Filtration

۳-Flootation



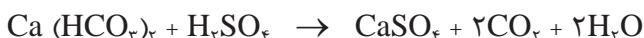
فکر می کنید تفاوت دو حالت زیر در تصفیه آب ناشی از چه عاملی باشد؟



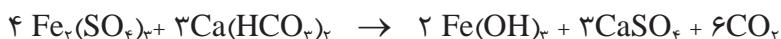
کیفیت متفاوت تهنشینی در تصفیه آب

سازوکار منعقدکننده‌ها

مواد منعقدکننده با دو روش به انعقادسازی ذرات در آب کمک می کنند، یکی خنثی کردن بخشی از بار الکتریکی ذرات، و دیگری از طریق ترکیب شدن با مواد قلیایی آب. در کمتر از یک ثانیه ماده منعقدکننده در آب آبکافت می شود و یون‌ها و کمپلکس‌های مختلف تشکیل می‌دهد. از بین این‌گونه مواد می‌توان آلومینیم‌سولفات، آهن (II) و آهن (III) سولفات و آهن (III) کلرید را نام برد.



آلومینیم‌هیدروکسید حاصل ضمن تهنشینی، به تعدادی از ذرات می‌چسبد و آنها را رسوب می‌دهد. تنظیم pH نیز در واکنش دوم لازم است، در غیر این صورت شناوری ذرات (ناشی از حباب‌های کربن‌دی‌کسید) می‌تواند در منعقد شدن ذرات تأخیر ایجاد کند.



چون آهن (II) سولفات برای تولید لخته احتیاج به اکسیژن دارد، برای کاهش اکسیژن محلول در آب می‌توان از مقدار لازم آهن (II) سولفات به همراه آهن (III) سولفات استفاده کرد.

نکته

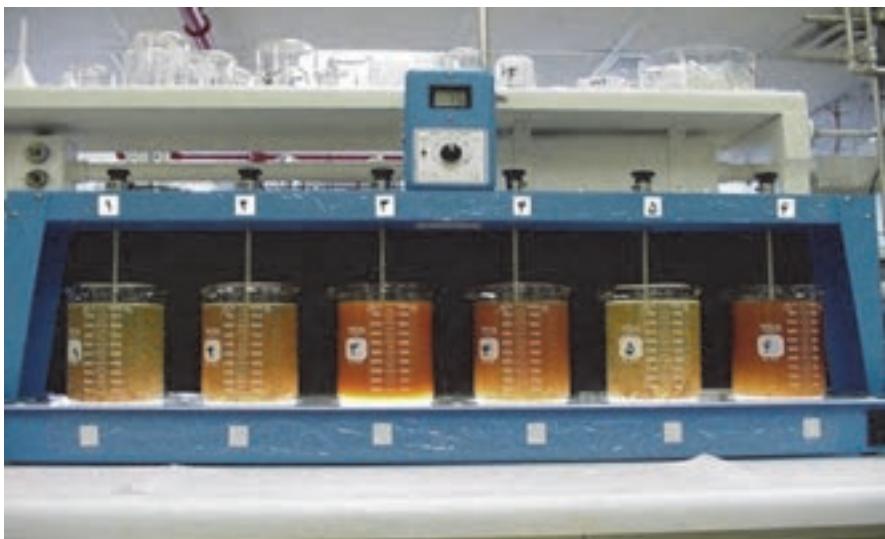


- ۱ برای تنظیم کیفیت لخته‌های ایجادشده باید pH آب (معمولًاً با افزودن آهک، سدیم‌هیدروکسید، سدیم‌کربنات یا آلومینیم کلرید) تنظیم و تثبیت شود.
- ۲ در صورتی که رنگ و کدری آب زیاد باشد، منعقدکننده‌های آلومینیم اکسید رانیز می‌توان به کار برد.
- ۳ از چند دهه پیش، کاربرد منعقدکننده‌های آلومینیم برای تصوفیه آب‌های آشامیدنی، به دلیل امکان ایجاد بیماری آلزایر- (فراموش‌کاری) در افراد مسن، خطرناک اعلام شده است. لذا به جای آن از آهن(III) کلرید استفاده می‌شود.

لجن حاصل از منعقدکننده‌های معدنی به راحتی آب خود را از دست نمی‌دهد. در نتیجه، موجب اخلال در عملکرد تجهیزات فرایندی جداسازی آب (مانند صافی‌های ساده یا گریز از مرکز) می‌شود.

آزمایش جار^۱

این روش برای ارزیابی انعقادسازی در محلول‌هایی با غلظت کمتر از 500 mg/L مواد جامد معلق به کار می‌رود. در شکل ۱۴ این دستگاه دیده می‌شود، که دارای چندین همزن یکسان است و توسط یک موتور می‌چرخند. هر یک از همزن‌ها، نمونه آب درون یک ظرف مدرج (بشر) را هم می‌زند. حجم آب مورد نظر در هر بشر یکسان است. اگرچه سرعت دورانی همزن‌ها قابل تنظیم است، اما در هر لحظه سرعت دورانی همه آنها یکسان است. پس همه نمونه‌ها در شرایط یکسانی قرار دارند. دستگاه آزمایش جار می‌تواند سنجش تأثیر متغیرهای مهم را بر انعقادسازی انجام دهد؛ از جمله، نوع و مقدار ماده منعقدکننده، ترتیب افزودن مواد، مدت زمان هم‌زدن، سرعت اختلاط، pH محیط، دمای محیط، اندازه صافی‌های واحد انعقادسازی. روش کار با این تجهیزات این‌گونه است که پس از ریختن مقدار مساوی از نمونه آب مورد نظر در هر ظرف، به هر کدام یک میزان مساوی از یکی از مواد منعقدکننده مورد مطالعه را می‌افزایند. معمولاً اولین بشر را بدون ماده منعقدکننده و به عنوان «شاهد آزمایش» به کار می‌برند. با روشن کردن موتور همزن، همه همزن‌ها آغاز به کار می‌کنند. پس از گذشت مدت زمان معینی (حدود سه تا پنج دقیقه)، موتور را خاموش کنید تا تهشیینی ذرات درشت‌شده آغاز شود. قضایت درباره بهترین ماده منعقدکننده، با توجه به زلال بودن محلول نهایی، سرعت تهشیینی و نیز حجم لجن تولیدشده در هر بشر صورت می‌گیرد. با وقوع هر تغییری در تجهیزات یا شرایط کاری واحد انعقادسازی (از جمله تغییرات دمای فصلی)، انجام این آزمایش تکرار می‌شود.



شکل ۱۴- دستگاه آزمایش جار

فعالیت عملی ۱۲



انجام آزمایش جار

مواد و وسایل مورد نیاز	
- دستگاه آزمایش جار	- آب
- استوانه مدرج ۱۰۰۰ میلی لیتری	- شن و ماسه نرم (ماسه بادی یا مشابه آن)
- دماسنجد	- آلومینیم سولفات
- زمان سنج	- آهن (II و III) سولفات
- تجهیزات لازم برای آزمایش کدری	- آهن (III) کلرید
- تجهیزات لازم برای آزمایش قلیایی بودن	- ترازوی دقیق
- تجهیزات لازم برای آزمایش pH	

روش کار:

- ۱ ابتدا به کمک استوانه مدرج در هر بشر تا خط نشانه از آب خام بریزید. سپس دما، کدری، میزان قلیایی بودن و pH آن را، سنجش و یادداشت کنید.
- ۲ همزن دستگاه را روشن کنید. بعد از حدود یک دقیقه که محتویات همه بشرها یکنواخت شود، به هر کدام یک میزان مساوی از یکی از مواد منعقدکننده مورد مطالعه را بیفزایید.
- ۳ پس از حدود سه تا پنج دقیقه، موتور همزن را خاموش کنید تا تهنشینی ذرات درشت شده آغاز شود.
- ۴ زلال بودن محلول نهایی، سرعت تهنشینی و نیز حجم لجن تولید شده در هر بشر را در جدولی یادداشت و درباره نتایج آن بحث کنید.

نکته



برای منعقد کننده در بشر ششم از مخلوط مساوی از آهن (II و III) سولفات استفاده کنید.

متغیر مورد مطالعه						شماره بشر	۱ (شاهد)
۶	۵	۴	۳	۲			
						زلال بودن محلول نهایی	
						سرعت تهذیب	
						حجم لجن تولید شده	

تحقیق کنید
۸



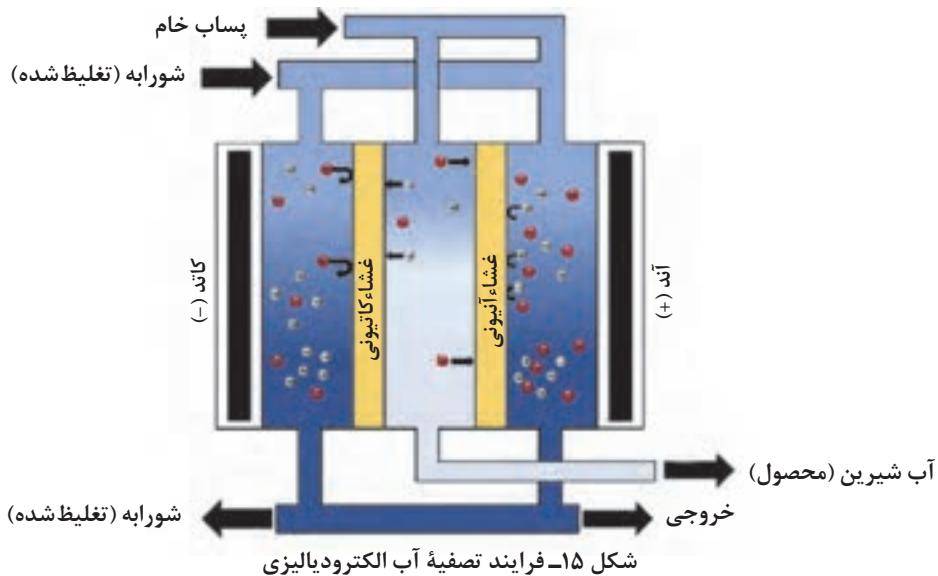
کدام یک از متغیرهای زیر روی انعقادسازی اثر مثبت دارد؟
 ت) pH کم پ) دمای کم ب) هم زدن الف) مواد آلی

صفاف کردن و فرایندهای غشایی

با انواع روش‌های جداسازی توسط غشاها مختلف در سال گذشته آشنا شده‌اید. از آن جا که روش اسمز معکوس در تصفیه آب دریا به کار می‌رود، محاسبن این روش آورده شده است.

- ۱ صرفه‌جویی مصرف انرژی به دلیل تغییر فاز نداشتن
- ۲ امکان انجام فرایند در دمای کم (برای مواد حساس در برابر دما)
- ۳ آسانی در افزایش مقیاس
- ۴ قابلیت تهیه آب آشامیدنی از آب دریا
- ۵ نیاز به فضای کوچک برای نصب و عملکرد
- ۶ سرعت انجام فرایند به دلیل نازکی غشا
- ۷ انعطاف‌پذیری زیاد در اندازه‌ها و شکل‌های گوناگون
- ۸ امکان حذف صدرصد باکتری‌ها و ویروس‌ها

فرایند الکترودیالیز یک روش جداسازی غشایی است که یک نیروی محرکه اختلاف پتانسیل برقی را برای انتقال یون‌ها به کار می‌برد. این روش در چند دهه اخیر به منظور تصفیه آب و پساب گسترش یافته است و برای تهیه آب آشامیدنی یا صنعتی از منابعی که TDS کمتر از ۵۰۰۰ ppm دارند، به کار می‌رود. اصول کار دستگاه در شکل ۱۵ دیده می‌شود. در این دستگاه الکترودهای مثبت و منفی (توری‌ها) به برق مستقیم متصل هستند و با میدان الکتریکی خود یون‌ها را از درون غشاها مربوطه عبور می‌دهند. نتیجه این کار جداسازی آب تصفیه شده از محلول اصلی است. محلول اصلی که غلظت محصول در آن کاهش یافته است، از مسیر اولیه خود به بیرون دستگاه می‌رود.



شکل ۱۵- فرایند تصفیه آب الکترودیالیزی

فیلم آموزشی

الکترودیالیز



گندزدایی

گندزداهای همان مواد ضد عفونی کننده هستند که تمام عوامل بیماری‌زا را توسط عوامل فیزیکی و شیمیایی از بین می‌برند. گندزداهای به طور کلی شامل دو دسته با واکنش شیمیایی (مانند کلر، ازن، کلر迪وکسید، برم و ید) و با عملکرد فیزیکی (نظری استفاده از صافی یا پرتودهی) هستند.

الف) گندزداهای شیمیایی

گندزداهای شیمیایی با اکسایش و پاره کردن دیواره سلول میکروبی، آنها را می‌کشند و یا با نفوذ درون سلول در کارها و فعالیت‌های حیاتی آنها، اخلال ایجاد می‌کنند.

به دلیل زیادی عوامل تأثیرگذار بر عملکرد گندزداهای (مانند نوع و غلظت میکروب‌ها، نوع و غلظت ماده گندزدای مورد مطالعه، کیفیت آب و مدت تماس) بهترین راه برای انتخاب گندزداهای، انجام بررسی‌های آزمایشگاهی آب (دما، کدری، pH، مواد آلی) است. ترکیبات آلی با ترکیب شدن با مواد گندزدا یا چسبیدن به دیواره سلول‌های میکروب‌ها در کار گندزدایی اخلال می‌کنند. موادی مانند منگنز، آهن، هیدروژن سولفید هم با ترکیب شدن با گندزداهای مزاحم عمل گندزدایی می‌شوند.

از خصوصیات ضروری برای گندزداهای، می‌توان موارد زیر را بر شمرد:

■ نداشتن عوارض جانبی و سمیّت برای مصرف کننده

■ اقتصادی بودن و قابلیت دسترسی

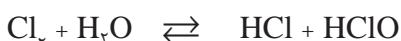
■ قدرت ماندگاری کافی در آب

■ قدرت کافی باکتری کشی

کلرزنی و ضد عفونی کننده‌ها

برای جلوگیری از رشد باکتری‌ها در آب به آن کلر زده می‌شود. میزان کلر آزاد در حدود 2 mg/L است. مقدار بیش از 5 mg/L می‌تواند به رزین‌های تصفیه آب صدمهٔ فیزیکی بزند. به این دلیل، آب پیش از ورود به رزین باید، از صافی ذرات زغال فعال بگذرد. همچنین با اضافه کردن سدیم‌سولفات به آب، کلر آزاد تبدیل به یون کلرید می‌شود. کلر تنها نوع ضد عفونی کننده نیست، ازون، کلر دیوکسید، کلر آمین و هیپوکلریت‌های قلایی هم برای این مقصود به کار می‌روند.

۱- کلر: استفاده از این گاز خورنده و خفه‌کننده (در غلظت‌های بیش از 100 ppm)، نیاز به تجهیزات و تأسیسات خاص و گران قیمت دارد. لذا به جای آن از ترکیبات (مایع یا گرد جامد) آن در تصفیه خانه‌های کوچک استفاده می‌شود. مزایای آن عبارت‌اند از: ارزانی، سُمّی بودن برای اغلب ریز جانداران، قابلیت حل شدن مناسب در آب و اینکه باقیمانده کلر می‌تواند در غلظت‌های قابل قبول از نظر سلامتی انسان، شبکه توزیع آب را به لحاظ زیست‌شناسی محافظت کند. البته وجود H_2S کلر را مصرف می‌کند. واکنش زیر با افزودن کلر به مقدار کافی در آب بدون آمونیاک، انجام می‌گیرد:



هیپو کلرو اسید در گستره pH‌های اسیدی، گندزدای مؤثری است.

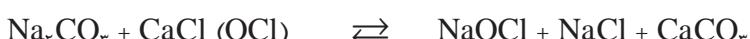
نکته ایمنی



هنگام کار کردن با گاز کلر، رعایت ایمنی و احتیاط، اولین اصل است.



۲- کلر دیوکسید: به دلیل خاصیت قوی رنگبری و گندزدایی مؤثرتر از خود کلر، اخیراً متداول شده است، همچنین بوهای نامطبوع تولید نمی‌کند. در نتیجه برای آبهایی که کاربری غذایی دارند، مناسب است. البته به دلیل ناپایداری، بلا فاصله پس از تهیه باید به مصرف برسد.



۳-ازون: این ماده که از تخلیه الکتریکی با ولتاژ زیاد (بیش از ۵۰۰ ولت) در هوای اکسیژن خشک به وجود می‌آید، گندزدای مفید و قوی است و در آب باقیمانده‌ای بر جای نمی‌گذارد. البته به دلیل سمقیت شدید، نباید غلظت آن در محیط کار بیشتر از 1 ppm باشد. به دلیل نداشتن باقیمانده‌ای در آب، و برای جلوگیری از رشد دوباره ریز جانداران، در انتهای تصفیه با ازون، اندکی کلر به آب می‌افزایند. تهیه این ماده گران تمام می‌شود و برخی از مواد آلی یا معدنی با آن مواد پسر تولید می‌کنند.

۴-مواد شیمیایی دیگر: نقره کلوبیدی، برم و ید از دیگر گندزداتها هستند، که اولی بسیار گران است و فقط در صافی‌های کوچک آب استفاده می‌شود، زیرا برای بیشتر ریز جانداران سمقی است. دو ماده دیگر فقط در گندزدایی آب استخرها مصرف می‌شوند، زیرا باقیمانده آنها کمتر از باقیمانده کلر، سبب سوزش چشم می‌شود.

ب) گندزداهای فیزیکی

۱-تابش فرابینفس: این تابش به شرط قرار گرفتن مناسب ریز جانداران در برابر آن گندزدایی مؤثر است. با وجود مزایایی مانند ایجاد نکردن بو و مزء نامطلوب، عملکرد خودکار و با تعمیرات کم، گندزدایی با تابش فرابینفس کامل نیست و هزینه آن زیاد است.

۲-گرما: این روش بالا بودن هزینه، کاهش گوارایی آب، حذف اکسیژن و نمک‌های محلول آن را به همراه دارد.

۳-غشاها: این سامانه‌ها می‌توانند ذرات بین $1\text{ }\mu\text{m}$ تا $5\text{ }\mu\text{m}$ را حذف کنند که مربوط به اغلب ریز جانداران مؤثر در بهداشت و کیفیت آب است.

فعالیت عملی ۱۳

با هماهنگی مسئولان هنرستان خود از یک مرکز تصفیه آب بازدید کنید و گزارش آن را بنویسید.



تمرین‌های پایانی

- ۱ منابع آب کدام‌اند؟
- ۲ ناخالصی‌های آب چند دسته هستند؟ هر کدام را به طور مختصر توضیح دهید.
- ۳ تأثیرات زیان‌بخش ناخالصی‌های آب در صنعت را توضیح دهید.
- ۴ سختی آب چیست؟ انواع آن را نام ببرید.
- ۵ شاخص مواد جامد محلول در آب را شرح دهید.
- ۶ سختی دائم و موقت چه تفاوت‌هایی با یکدیگر دارند؟
- ۷ شاخص قلیایی بودن آب چیست و به چند دسته تقسیم‌بندی می‌شود؟
- ۸ رابطه pH و قلیایی بودن را بیان کنید.
- ۹ برای سنجش میزان مواد آلی موجود در آب، از چه روش‌هایی استفاده می‌شود؟
- ۱۰ چه روش‌هایی برای مناسب‌سازی آب وجود دارد؟ به اختصار بیان کنید.
- ۱۱ رزین‌ها چه موادی هستند؟ چند کاربرد برای آنها بنویسید.
- ۱۲ ضدعفونی کننده‌ها چند دسته هستند و چگونه عمل می‌کنند؟
- ۱۳ گندزدahای شیمیایی کلر، ازون و نقره کلوبیدی را از نظر کاربرد با یکدیگر مقایسه کنید.
- ۱۴ سازوکار منعقدکننده آلومینیم‌سولفات با واکنش شیمیایی را بنویسید.

ارزشیابی شایستگی آزمایش‌های کنترل کیفیت آب

شرح کار:

چگونگی استفاده از تجهیزات آزمایشگاهی را بداند و کار داده شده را با دقّت انجام دهد.
هنگام کار مراقب باشد که دستگاه صدمه نبیند.
پس از انجام کار، وسایل را تمیز و سالم در حالت اولیه قرار دهد.

استاندارد عملکرد:

شاخص‌ها:

- رعایت مسائل ایمنی هنگام کار
- انجام کار طبق دستور کار

شرایط انجام کار و ابزار و تجهیزات:

شرایط مکان: آزمایشگاه

شرایط دستگاه: تمیز و آماده به کار

زمان: یک جلسه آموزشی

ابزار و تجهیزات: pH‌سنج، رسانایی‌سنج، دستگاه آزمایش جار، ترازو، وسایل شیشه‌ای آزمایشگاهی، رنگ‌سنج، کدری‌سنج.

معیار شایستگی:

ردیف	مرحله کار	حداقل نمره قبولی از ۳	نمره هنرجو
۱	ضرورت انجام کنترل کیفیت آب	۱	
۲	انجام آزمایش‌های فیزیکی آب	۲	
۳	انجام آزمایش‌های شیمیایی آب	۲	
۴	انجام آزمایش‌های زیست‌شناسخی آب	۱	
شاخص‌های غیرفنی، ایمنی، بهداشت، توجهات زیست‌محیطی و نگرش:			
۱- ایمنی: انجام کار کارگاهی با رعایت موارد ایمنی و استفاده از وسایل ایمنی شخصی			
۲- نگرش: صرفه‌جویی			
۳- توجهات زیست‌محیطی: جلوگیری از صدمه زدن به محیط زیست از طریق انجام کار بدون ریخت و پاش			
۴- شایستگی‌های غیرفنی: ۱- اخلاق حرفه‌ای ۲- مدیریت منابع ۳- محاسبه و کاربست ریاضی			
۵- مستندسازی: گزارش نویسی			
میانگین نمرات			

* کم‌ترین میانگین نمرات هنرجو برای قبولی و کسب شایستگی، ۲ است.

پودمان چهارم

کاربرد مواد افزودنی در صنایع شیمیایی



از مواد افزودنی برای اصلاح فرایندها، بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری محصولات گوناگون مانند مواد غذایی، چسب‌ها، رنگ‌ها، بسپارها، آلیاژها و داروها استفاده می‌شود.

مقدمة

مواد افزودنی مواد شیمیایی هستند که به انواع محصولات و فرایندهای صنعتی در طی مراحل تولید محصول اضافه می‌شوند و سبب بهبود فرایند یا کیفیت محصول می‌شوند و دارای سه وظیفه اصلی پرکنندگی، پایدارکنندگی و بهبوددهندگی هستند. در این پومن مفاهیم مواد افزودنی مختلف، روش‌های مختلف افزودن مواد افزودنی، سازگاری افزودنی‌ها و اهمیت درجه خلوص آنها آورده شده است. هنرجویان به طور عملی با افزودنی‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی مواد مختلف کار می‌کنند.

استاندارد عملکرد

به کارگیری مواد افزودنی فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی طبق استاندارد شایستگی‌های غیرفنی مورد انتظار این پومن عبارت‌اند از:

- ۱ اخلاق حرفه‌ای: حضور منظم و وقت‌شناختی - انجام وظایف و کارهای سپرده شده - پیروی از قوانین
- ۲ مدیریت منابع: شروع به موقع کار - مدیریت مؤثر زمان - استفاده صحیح از مواد و تجهیزات
- ۳ کارگروهی: حضوری فعال در فعالیت‌های گروهی - انجام کارها و وظایف سپرده شده
- ۴ مستندسازی: گزارش نویسی فعالیت‌های کارگاهی
- ۵ محاسبه و کاربست ریاضی

شایستگی فنی مورد انتظار این پومن عبارت‌اند از:

- ۱ مفاهیم مواد افزودنی را به کار گیرند.
- ۲ مواد افزودنی فیزیکی را به کار گیرند.
- ۳ مواد افزودنی شیمیایی را به کار گیرند.
- ۴ مواد افزودنی زیست‌شناختی را به کار گیرند.

مواد افزودنی

أَتُونِي زُبَرُ الْحَدِيدِ حَتَّى إِذَا سَاوِي بَيْنَ الصَّدَفَيْنِ قَالَ افْخُوا حَتَّى إِذَا جَعَلَهُ نَارًا قَالَ أَتُونِي أُفْرِغُ عَلَيْهِ قِطْرًا
سورة کهف – آیه ۹۶

قطعات بزرگ آهن برایم بیاورید (و آنها را روی هم بچینید)! تا وقتی که کاملاً میان دو کوه را پوشانید، گفت: (در اطراف آن آتش بیفروزید و) در آن بدمید! (آنها دمیدند) تا قطعات آهن را سرخ و گداخته کرد، و گفت: (اکنون) مس مذاب برایم بیاورید تا بر روی آن بریزم!

بحث‌گروهی
۱



در مورد تصویر زیر با دوستان خود گفت و گو کنید.



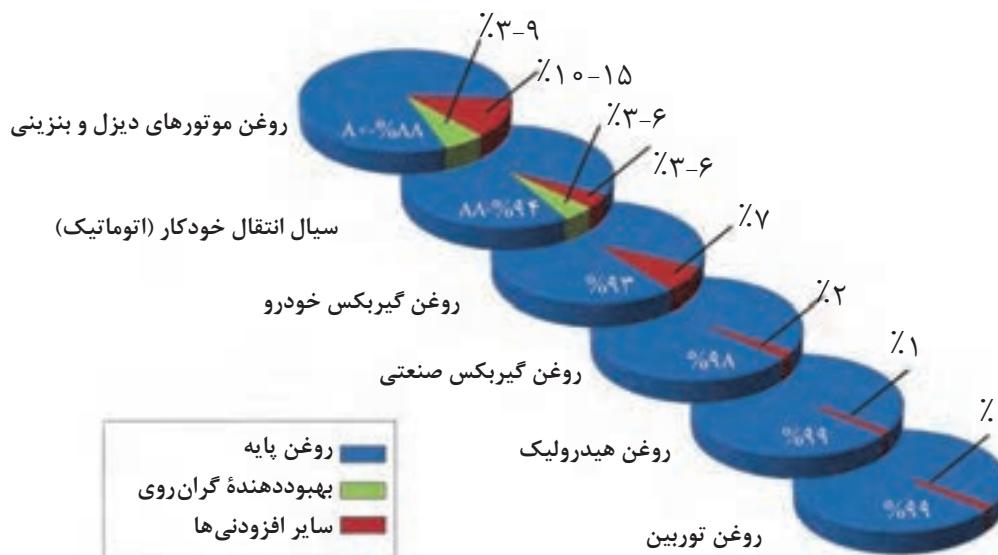
به محصولاتی که به طور روزمره مصرف می‌شود، توجه کنید. رب گوجه‌فرنگی که از بازار تهیه می‌شود، نسبت به نوع خانگی آن، به راحتی فاسد نمی‌شود. مواد نوشیدنی زیادی با عطر و طعم‌های گوناگون در بازار موجود است. شوینده‌ها با قدرت زیاد انواع لک، چربی و کثیفی را از ظروف، لباس و بدن پاک می‌کنند. مواد پودری مانند شیرخشک و نمک خوراکی به راحتی از قاشق یا نمکدان ریزش می‌کنند. چسب‌ها با قدرت چسبندگی زیاد در دسترس قرار دارند. انواع رنگ‌های تزئینی و حفاظتی با کاربردهای گوناگون از خط کشی خیابان گرفته تا نقاشی منزل با کیفیت بالا و کارایی زیاد همه جا یافت می‌شوند. در بخش صنعت نیز کنترل خوردگی در محیط‌های خورنده، بهبود کیفیت آب و انجام فرایندهای دشوار امکان پذیر شده است.

این اتفاقات ممکن نیستند مگر به کمک مواد افزودنی^۱ که امروزه کاربرد و تعداد آنها بی‌شمار است. اگر مواد افزودنی به محصولات یا فرایندها افزوده نشود، اتفاقاتی مانند بوی خوب، رنگ‌های زیبا، ماندگاری بالا، مقاومت زیاد، سرعت تولید بالا و سهولت استفاده محصولات، بدون معنا خواهد بود.



به کارگیری مواد افزودنی

شکل ۱، میزان افزودنی‌ها در انواع روغن‌های روان‌کننده صنعتی را نشان می‌دهد. با توجه به تصویر می‌توان گفت روغن‌های متفاوت، افزودنی‌های مختلف با درصدهای گوناگون دارند.

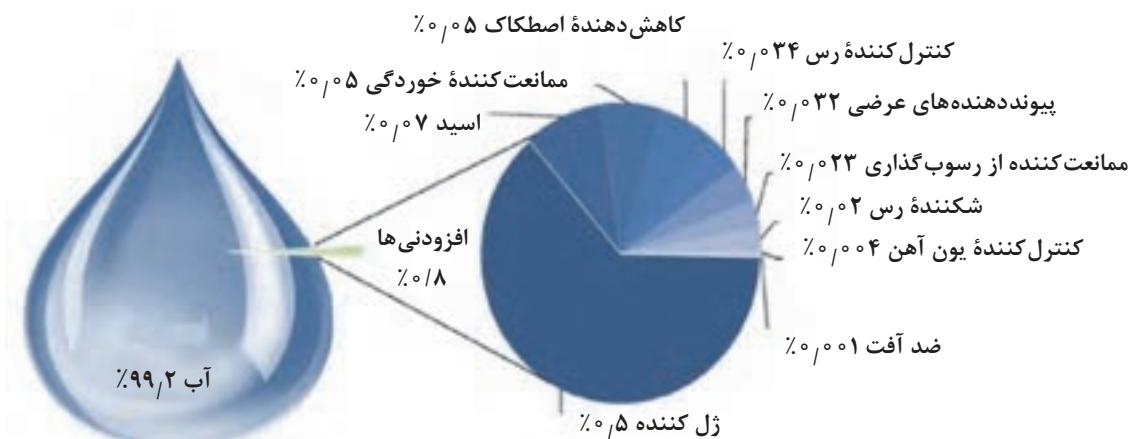


شکل ۱- میزان افزودنی‌ها در انواع روغن‌های روان‌کننده

مواد افزودنی

افزودنی‌ها تعداد زیادی از مواد شیمیایی و طبیعی هستند که به انواع محصولات مانند بسپارها (پلیمرها)، رزین‌ها، رنگ‌ها و پوشش‌ها، چسب‌ها، فراورده‌های غذایی، محصولات و خاک کشاورزی و نیز فرایندهای صنعتی در طی مراحل تولید محصول اضافه می‌شوند و سبب بهبود فرایند یا کیفیت محصول می‌گردند. این مواد دارای سه وظیفه اصلی پرکننده‌گی، پایدارکننده‌گی و بهبوددهنده‌گی هستند. برای مثال، شکل ۲ انواع مواد افزودنی در یک نوع سیال شکننده^۱ لایه‌های خاک رس را که برای استخراج بیشتر نفت و گاز استفاده می‌شود، نشان می‌دهد.

۱- مخازن نفت و گاز به دو دستهٔ متعارف مانند آنچه امروزه با حفاری به راحتی استخراج می‌شود و نامتعارف مانند نفت شیل هستند که در سازنده‌های نامتعارف ذخیره شده‌اند. تراوایی و تخلخل بسیار کم مخازن نامتعارف سبب شده است تا تراویش نفت از آنها پایین باشد علت آن است که این مخازن غنی از رس و به صورت متورق هستند و در امتداد لایه‌بندی‌ها لایه‌ها می‌توانند در جایی که سنگ رسی فشرده شده است از یکدیگر جدا شوند. اگر این لایه رسی شکسته شود تراویش از مخزن افزایش پیدا می‌کند، به همین دلیل از فرایندی به نام شکست هیدرولیکی استفاده می‌شود. در این فرایند یک سیال شکننده تحت فشار به لایه‌ها تزریق می‌شود تا لایه‌های رسی شکسته شوند. علاوه بر افزودنی‌هایی که برای شکست لایه رسی استفاده می‌شود، موادی مانند مواد ضد خوردگی نیز برای حفاظت از لوله‌های فلزی استفاده می‌شود. این فرایند یکی از روش‌های ازدیاد برداشت از مخازن است.



شکل ۲- ترکیب نسبی سیال شکننده لایه‌های خاک رس.

۱- پرکننده‌ها: پرکننده‌ها یا فیلرها^۱ با افزوده شدن به محصولاتی مانند بسپارها، کاغذ، بتن، رنگ و امثال آنها باعث کاهش مصرف مواد گران قیمت در مخلوط می‌شود و البته برخی خواص محصول را بهتر می‌کنند. از معروف‌ترین موادی که به عنوان پرکننده استفاده می‌شوند، پودر مواد معدنی مانند کلسیم کربنات^۲، آلومینیم‌سیلیکات^۳، تالک^۴ و فلدسپات^۵ هستند.

۲- پایدارکننده‌ها: پایدارکننده‌ها ترکیباتی هستند که با افزودن آنها به محصولات مانع تغییر خواص محصول در اثر عواملی مانند نور، پرتو فرابنفش (UV)، گرما، ریز اندامکان (میکرووارگانیسم‌ها) و اکسایش می‌شوند.

۳- بهبود دهنده‌ها^۶: بهبوددهنده‌ها موادی هستند که با افزودن آنها به محصولات و یا فرایندها، باعث ایجاد و یا بهبود خواص می‌شود. برای نمونه، می‌توان از انواع رنگدانه نام برد.

مواد افزودنی به شکل مواد شیمیایی معدنی، مواد شیمیایی آلی و بسپارها، مایعات، کلوئیدها یا مخلوط‌های معلق، پودر یا گرانول می‌باشند که از چند ppm^۷ تا چند درصد در محصولات و فرایندها استفاده می‌شوند. فقط در صنایع غذایی در حدود ۳۰۰ نوع ماده افزودنی با وظایف گوناگون استفاده می‌شوند و در صنایع مختلف هزاران افزودنی برای مقاصد گوناگون به کار می‌روند که برای آنها استانداردهای مختلفی وضع شده است. در ایران، سازمان ملی استاندارد وظیفه تدوین استانداردها و روش‌های کار لازم مواد افزودنی را به کمک سایر سازمان‌ها و وزارت‌خانه‌های مرتبط بر عهده دارد.

۱- Fillers

۲- Calcium carbonate

۳- Aluminum silicate

۴- Talc

۵- Feldspar

۶- Stabilizers

۷- Promoters

۸- part per million

بیشتر بدانید



سازمان ملی استاندارد ایران^۱ (**ISIRI**): این سازمان تدوین کننده قوانین و قواعد مرتبط با استاندارد و اجرائی کننده و نظارت کننده بر آنها است. با مراجعه به تارنمای این سازمان به نشانی <http://www.isiri.gov.ir> می‌توانید تمامی استانداردهای تدوین شده در زمینه‌های مختلف از جمله مواد افزودنی را تهیه کنید. به عنوان نمونه، استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۳۷۱ که براساس متن استاندارد ASTM D۵۷۵۲-۰۵ تدوین شده است، خصوصیات مواد افزودنی در مایعات خنک کننده موتور را شرح می‌دهد.



نماد سازمان ملی استاندارد ایران

فعالیت عملی ۱



وجود افزودنی در محصولات

روش کار:

یک قرص استامینوفن ۲۵۰ میلی‌گرمی را وزن کنید. جرم قرص از ۲۵۰ میلی‌گرم بیشتر است. علت تفاوت جرم قرص با میزان نوشته شده بر روی دارو را بیان کنید.

فیلم آموزشی



افزودنی‌های صنعت سرامیک

نقش مواد افزودنی

بحث‌گروهی ۲



اگر رنگ‌دانه‌ها را که یکی از افزودنی‌های مهم صنایع رنگ هستند، حذف کنید، چه اتفاقی رخ می‌دهد؟ و یا اگر مواد حفاظت‌کننده از باکتری در مواد غذایی، داروها و مواد آرایشی و بهداشتی حذف شوند، چه مشکلی پیش می‌آید؟

محصولات متنوع و جدید غذایی، انواع دارو، روغن موتور، سوخت‌ها، مصالح ساختمانی، انواع قطعات تولید شده از پلاستیک و لاستیک محصولاتی هستند که همگی بدون مواد افزودنی نه تنها از زیبایی، استحکام، دوام، شکل مناسب و دلپذیر، رنگ‌های متنوع و خواص منحصر به فرد برخوردار نخواهند بود، بلکه کاربردهای آنها نیز محدود می‌شود.

به دلیل کاربردها و نقش‌های گوناگون مواد افزودنی، طبقه‌بندی کلیه نقش‌هایی که این مواد در محصولات مختلف بر عهده دارند، کار دشواری است. ترکیبی مانند سدیم‌بی کربنات، فقط در مواد غذایی، نقش‌های متفاوتی مانند تنظیم‌کننده قدرت اسیدی، عامل ضدکلوخه و کیکشدن^۱، حجم‌دهنده^۲، پایدارکننده و غلظت‌دهنده^۳ را دارد. به همین دلیل تولیدکنندگان مواد افزودنی، آنها را براساس نقشی که ایفا می‌کنند، تولید و عرضه می‌نمایند که برخی از آنها عبارت‌اند از:

مواد مؤثر دارویی^۴، عامل دمنده و ایجاد کف^۵، آفت‌کش‌ها^۶، آغازگرها^۷، زلال‌کننده‌ها^۸، عامل اتصال‌دهنده^۹، محافظت‌کننده‌های خوردنگی^{۱۰}، تأخیراندازهای شعله‌وآتش^{۱۱}، روان‌کننده‌ها^{۱۲} و عواملی که باعث افزایش جریان پذیری مواد جامد می‌شوند^{۱۳}، امولسیون‌کننده‌ها^{۱۴} و رقیق کننده‌ها^{۱۵}، ضدکف‌ها^{۱۶} و ضدتجمّع‌ها^{۱۷}، عوامل پخش‌کننده^{۱۸}، مواد ضدالکتریسیته ساکن^{۱۹}، مواد معطر و خوشبوکننده^{۲۰} و پاداکسنده‌ها^{۲۱}.

مثال ۱ – طبق اظهارات تولیدکننده یک نمونه کیک موجود در بازار، ترکیبات تشکیل‌دهنده این محصول عبارت‌اند از:

آرد گندم، شکر، تخم مرغ، روغن نباتی، شیرخشک، گلوكوز، پودر کاکائو، سوربیتول^{۲۲}، نمک‌طعم، نشاسته گندم، پودر آب پنیر، اسانس تافی، سدیم بی کربنات^۰ E۵۰۰، وانیلین، لستین سویا E۳۲۲، سدیم پیروفسفات اسیدی E۴۵۵، سوربات‌پتاسیم، اسانس فندق، سیتریک اسید E۳۳۰، مونو و دی‌گلیسرید E۴۷۱ و E۴۷۲

برای این محصول براساس استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۹۴ نوع افزودنی‌ها، نقش آنها و مقدار مجاز به شرح جدول ۱ می‌باشد.

۱_ Anticaking agents	۱۳_ Rheology additives
۲_ Bulking Agent	۱۴_ Emulsifiers
۳_ Thickener	۱۵_ Diluents
۴_ Active Pharmaceutical Ingredients	۱۶_ Defoamers
۵_ Foaming and Blowing Agents	۱۷_ De_emulsifiers
۶_ Biocides	۱۸_ Dispersing Agents
۷_ Initiators	۱۹_ Anti_static Agents
۸_ Clarifiers	۲۰_ Anti_wear
۹_ Binding Agent	۲۱_ Aromas and Fragrances
۱۰_ Corrosion Inhibitors	۲۲_ Antioxidants
۱۱_ Flame and Fire Retardant Agents	۲۳_ Sorbitol
۱۲_ Lubricants	

نکته



طبق تعریف مواد افزودنی خوراکی، آن دسته از ترکیباتی که ارزش غذایی دارند و به طور مستقیم غذا شناخته می‌شوند، افزودنی نیستند.

جدول ۱- نقش و مقدار افزودنی‌های مثال ۱

ردیف	شماره بین‌المللی (INS)	نام شیمیایی افزودنی	عملکرد	بیشترین مقدار مجاز بر حسب میلی‌گرم در یک کیلوگرم فرآورده
۱	۵۰۰ ii	سدیم بی‌کربنات	حجم‌دهنده	اندازه مناسب برای ساخت فرآورده براساس GMP ^۱
۲	۴۷۱	مونووودی گلیسریدهای اسیدهای چرب	امولسیون‌کننده	
۳	۴۷۲	استرهای گلیسرول سیتریک اسید و اسیدهای چرب	امولسیون‌کننده	۲۰۰۰۰
۴	E۳۲۲	لستین	امولسیون‌کننده	اندازه مناسب برای ساخت فرآورده براساس GMP
۵	E۳۳۰	سیتریک اسید	اسیدی‌کننده	
۶	۴۵۰ (I , II , III)	دی‌سدیم‌فسفات، تری‌سدیم‌فسفات، تتراسدیم دی‌فسفات	حجم‌دهنده	۹۳۰۰
۷	۲۰۳-۲۰۰	آسوریک‌اسید (۲۰۰) و نمکهای آن مانند سدیم‌سوربات (۲۰۱)، پاتاسیم‌سوربات (۲۰۲)، کلسیم‌سوربات (۲۰۳)	نگهدارنده	۵۰۰
۸	۴۲۰	سوربیتول	پایدارکننده، حجم‌دهنده	اندازه مناسب برای ساخت فرآورده براساس GMP

مثال ۲- ماده دارویی

افرادی که از ترشح زیاد اسید معده رنج می‌برند، دارویی به شکل شربت به نام آلومینیم ام جی اس^۲ مصرف می‌کنند. قسمت عمده اسید معده، هیدروکلریک اسید است که با خنثی کردن آن می‌توان از درد بیمار کاست. در یک قاشق ۵ میلی‌لیتری از این شربت، مقدار ۲۲۵ میلی‌گرم آلومینیم هیدروکسید، ۲۰۰ میلی‌گرم منیزیم هیدروکسید، ۲۵ میلی‌گرم ماده دارویی سایمیکون^۳، ۱/۴ میلی‌گرم سدیم‌ساخارین^۴ و مابقی آب است. تأثیرات این مواد مطابق با جدول ۲ است.

۱- Good Manufacturing Practice: دستور کارهایی که روش‌ها، تجهیزات، امکانات و کنترل‌های الزامی برای تولید محصول را شرح می‌دهد.

۲- Aluminium MGS

۳- Polydimethylsiloxane (Simethicone)

۴- Sodium Saccharin

جدول ۲- نقش مواد مؤثر دارویی شربت آلومینیم ام جی اس

ردیف	نام افزودنی	نام شیمیایی	فرمول شیمیایی	عملکرد
۱	ژل آلومینیم هیدروکسید	آلومینیم هیدروکسید	Al(OH)_3	باز ضعیف و خنثی کننده اسید معده
۲	منیزیم هیدروکسید	منیزیم هیدروکسید	Mg(OH)_2	
۳	سایمتیکون	پلی دی متیل سیلوکسان	$(\text{C}_2\text{H}_5\text{OSi})_n$	ضدکف (از بین برنده نفح)
۴	سدیم ساخارین	سدیم ساخارین	$\text{C}_7\text{H}_4\text{NNaO}_7\text{S}$	طعم دهنده و شیرین کننده

در واقع با افزودن سه ماده مؤثر دارویی همراه با شیرین کننده به آب، یک دارو ساخته شده است. روش ساخت این دارو و مقدار مواد افزودنی براساس استانداردهای دارویی تعیین می گردد.

فعالیت عملی ۲



استفاده از مواد افزودنی در یک نمونه شامپو

یک نمونه شامپوی صدفی و یا بی رنگ (شکل زیر)، رنگ محلول در آب مناسب و نیز اسانس معطری را تهیّه کنید. (الف) یک گرم از رنگ و اسانس را جداگانه در ۱۰۰ میلی لیتر آب گرم حل کنید و مطابق جدول به شامپوی بی رنگ، ابتدا رنگ رقیق شده را بیفزایید تا محصولات متفاوتی ایجاد شود.



شامپوی بی رنگ و شامپوی رنگی

شماره نمونه	مقدار رنگ افزوده شده (mL)	۱	۲	۳	۴	۵
۰/۵	۰/۵	۱	۱/۵	۲	۴	۵



مواد معطر استخراج شده از گیاهان

سپس به سؤالات زیر پاسخ دهید:

۱ کدام نمونه رنگ مناسبی دارد؟

۲ آیا افزودن رنگ تغییری در خواص شامپو ایجاد کرده است؟

۳ آیا شامپو ظاهر زیباتری پیدا کرده است؟

۴ آیا ترجیح می دهید رنگ بیشتری بیفزاید؟

ب) ۵ نمونه جدید رنگی مطابق با نتیجه‌ای که از مرحله الف گرفته‌اید، تهییه کنید و مانند جدول، به جای رنگ به آن اسننس بیفزایید.

سپس به سؤالات زیر پاسخ دهید:

۱ کدام نمونه بوی مطبوع‌تری دارد؟

۲ آیا بو در خواص شامپو تغییر ایجاد کرده است؟

۳ به نظر شما بو و رنگ افزوده شده می‌تواند باعث جلب نظر مشتریان شود؟

روش‌های افزودن مواد افزودنی

مقدار و روش افزودن مواد افزودنی، متنوّع و وابسته به اهداف، استانداردهای مرتبط و نوع افزودنی است. روش عملکرد در مورد محصولات بدین گونه است که طراح فرمول براساس نیاز، اهداف و خواص مورد نیاز، نوع افزودنی را با توجه به متغیرهای اقتصادی و عملیاتی انتخاب می‌کند. مقدار و روش افزودن این مواد براساس استانداردها و الزاماتی است که سازمان‌های نظارتی و تولیدکنندگان افزودنی‌ها تعیین کرده‌اند. سپس با انجام آزمون‌های تجربی، این عملیات تأیید می‌شود و فرمول‌بندی جدید به دست می‌آید. در فرایندهای شیمیایی این عملیات توسط طراحان فرایند در واحدهای تولیدی انجام می‌شود. بسته به نوع فرایند تولید که پیوسته^۱، نیمه پیوسته^۲ و یا ناپیوسته^۳ باشد، روش‌های افزودن این مواد به محصول یا فرایند متفاوت است.

در فرایندهای پیوسته به‌طور معمول، محلولی با غلظت معین از افزودنی‌ها تهییه می‌شود، سپس با توجه به میزان مجاز افزودنی و شدت جریان مواد فرایندی، محلول افزودنی توسط پمپ‌هایی به نام دوزینگ پمپ^۴ (شکل ۳) که شدت جریان دقیق و قابل تنظیم دارند، به جریان مواد اولیه، مواد میانی و یا محصولات افزوده می‌شوند.



شکل ۳- نمونه‌هایی از دوزینگ پمپ

۱- Continuous

۲- Semi-continuous

۳- Batch

۴- Dosing Pump



مثال ۳:

مثالی از فرایند پیوسته، فرایند تولید بخار آب در نیروگاه‌ها است. آب و بخار موجود در دیگ‌ها و مولدھای بخار باعث بروز مشکلاتی نظیر خوردگی و تشکیل رسوبات (شکل ۴) می‌شوند. از این روی، افزودنی‌ها به منظور بهبود کیفیت بخار، جلوگیری از خوردگی، و جلوگیری از رسوب‌گذاری به دیگ‌ها و مولدھای بخار افزوده می‌شوند.



شکل ۴- خوردگی و رسوبات تشکیل شده در لوله‌های دیگ بخار

براساس نتایج آزمایشگاهی، تجزیه و تحلیل آب ورودی، بخار تولیدی و مشخصات فرایندی، محاسبات لازم توسط مهندسان فرایند انجام شده و نوع و مقدار ماده افزودنی تعیین و محاسبه می‌شود. وظیفه این افزودنی‌ها حذف اکسیژن، تنظیم pH، جلوگیری از تشکیل و چسبیدن رسوبات به اجزای داخلی دیگ بخار، تشکیل لایه محافظ^۱ روی قسمت‌های فلزی و در نتیجه، جلوگیری از خوردگی دیگ یا مولد بخار و مسیرهای انتقال بخار است. جدول ۳ تعدادی از این مواد و نقش آنها در تولید بخار را نشان می‌دهد.

جدول ۳- تعدادی از افزودنی‌های دیگ بخار

ردیف	نوع مشکل	مواد افزودنی	نقش ماده افزودنی
۱	وجود اکسیژن محلول در آب ورودی	هیدرازین ^۱ ، سدیم سولفات	با اکسیژن محلول واکنش شیمیایی می‌دهد و آن را حذف می‌کند.
۲	pH اسیدی آب	مورفولین ^۲ ، سیکلوهگزیبلامین ^۳ ، آمین‌های تشکیل دهنده لایه محافظ	محیط آب را تا pH حدود ۸/۵ قلیایی می‌کند تا از شدت خوردگی بکاهند و به علاوه روی سطح فلز لایه محافظ تشکیل می‌دهند.
۳	تشکیل رسوبات نرمی که چسبندگی کمتری به سطح فلز دارند و تنظیم pH به منظور جلوگیری از رسوب کردن سیلیس و تشکیل لایه محافظ	مونو، دی و تری سدیم‌فسفات ^۴	رسوبات نرمی که چسبندگی کمتری به سطح فلز دارند و تنظیم pH به منظور جلوگیری از رسوب کردن سیلیس و تشکیل لایه محافظ
۴	وجود یون‌های فلزی	املاح سدیم ^۵ EDTA	رسوبات را حل می‌کند.

حفظ کردن نام مواد افزودنی داخل جدول ضروری نیست.

مقدار این مواد می‌تواند از ۳ ppm مانند آمین‌های موجود در بخار آب تا دهم درصد وابسته به تجزیه و تحلیل آب و شرایط دیگ بخار باشد. این مواد در تانک‌های جداگانه با غلظت‌های مشخص حل شده و سپس توسط دوزینگ پمپ به آب ورودی دیگ بخار افزوده می‌شود.

در فرایندهای ناپیوسته با توجه به روش تولید و یا محصول، افزودنی از قبل با یکی از مواد اولیه مخلوط می‌شود و یا در مرحله‌ای از تولید به یکباره و یا به طور قطره‌ای افزوده می‌شود. مثال زیر به درک این موضوع کمک می‌کند.

مثال ۴- ساخت مستریج^۶



شکل ۵- چند نمونه مستریج

اگر قصد اضافه کردن یک افزودنی مانند رنگدانه به یک بسپار وجود داشته باشد، به دلیل درصد کم رنگدانه نسبت به کل بسپار، نمی‌توان رنگدانه را به طور مستقیم و یکنواخت به آن افزود. به همین دلیل ابتدا از افزودنی‌ها مستریج (شکل ۵) تهیّه می‌شود. مستریج در صنعت بسپار آمیزه غلیظی حاوی سه جزء بسپار پایه، ماده افزودنی و عامل پخش کننده است.

۱- N_2H_4

۲- Morpholine C_4H_9NO

۳- $C_6H_{11}N$

۴- mono (NaH_2PO_4), di (Na_2HPO_4), tri sodium phosphate (Na_3PO_4)

۵- Ethylenediaminetetraacetic acid

۶- Masterbatch



این مواد با یکدیگر مخلوط شده، ذوب می‌شوند و پس از یکنواخت شدن اجزاء، به شکل دانه یا گرانول در می‌آیند. تولید کنندگان قطعات پلاستیکی مطابق با نیاز، مستریج را تهیّه کرده و با گرانول‌های بسپار مخلوط می‌کنند و به روش‌های مختلف قطعات را تولید می‌کنند. استفاده و کاربرد مستریج در شکل ۶ مشاهده می‌شود.



شکل ۶- فرایند تولید مستریج و قطعات بسپاری

در فرایندهای نیمه‌پیوسته بسته به فرایند عملیاتی و نوع افزودنی، ممکن است مانند روش پیوسته و یا ناپیوسته و یا ترکیبی از این دو عمل شود.

انواع مواد افزودنی

در بخش پیشین مواد افزودنی براساس نقشی که ایفا می‌کنند، تقسیم‌بندی شدند. این مواد را می‌توان از دیدگاه عملکرد به سه دسته با تأثیرات فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی^۱ تقسیم‌بندی کرد، گرچه گاهی برخی از این مواد، همزمان نقش فیزیکی و شیمیایی را بر عهده دارند.

افزودنی‌ها با تأثیرات فیزیکی با تغییر عوامل فیزیکی مانند کشش سطحی، چگالی و گران روی خواص محصول یا فرایند را بهبود می‌بخشند، در حالی که افزودنی‌ها با تأثیر شیمیایی، موجب رخدادن یک واکنش شیمیایی می‌شوند و خواص فرایند و یا محصول را بهبود می‌بخشند و افزودنی‌های زیست‌شناختی با انجام یک عمل زیست‌شناختی، خواص محصول را بهبود می‌دهند.



تشخیص نوع مواد افزودنی (فیزیکی، شیمیایی، زیست‌شناختی) در محصولات

چند محصول موجود در بازار را تهیّه کنید. مطابق جدول ۵ افزودنی‌های آن را مشخص کنید و با تحقیق از تولیدکنندگان و یا مراجعه به تارنمای سازمان ملی استاندارد ایران، و یا اداره نظارت بر دارو و غذا، نوع افزودنی (فیزیکی، شیمیایی، زیست‌شناختی) را براساس تأثیر آن تعیین کنید. نتایج بررسی‌های انجام شده را در جدول زیر ثبت کنید.

ردیف	نوع ماده افزودنی	نوع تأثیر	شیوه عملکرد افزودنی
۱			
۲			
۳			
۴			

بحث‌گروهی
۳



افزودن مواد ناسازگار با یکدیگر، در محصول یا فرایند چه مشکلاتی را می‌تواند موجب شود؟

سازگاری افزودنی‌ها

طرّاحان فرمول‌بندی و فرایند، در انتخاب افزودنی‌ها مراحل زیر را طی می‌کنند:

- ۱ ت تشخیص مشکلاتی در محصول یا فرایند که با افزایش افزودنی حل و یا بهبود می‌یابد.
- ۲ انتخاب افزودنی مناسب براساس استانداردها و الزامات قانونی
- ۳ تعیین مقدار بهینه افزودنی براساس محاسبات، استانداردها، نتایج تجربی و نیز الزامات قانونی
- ۴ بررسی تجربی تأثیرات متقابل افزودنی با اجزای محصول یا فرایند، سایر افزودنی‌ها و اجزای بسته‌بندی
- ۵ بررسی تجربی پایداری افزودنی در محصول
- ۶ تعیین روش افزایش افزودنی به محصول یا فرایند
- ۷ اطمینان از ایفای نقش افزودنی براساس آزمایش‌های کمی و کیفی
- ۸ بررسی اقتصادی.

هر افزودنی دارای مشخصات استانداردی است که توسط مراجع استاندارد و قانونی تعیین می‌شوند. در برخی صنایع مانند صنعت دارو، نمودارهایی برای سازگاری مواد تدوین شده‌اند، که در راستای سازگاری شیمیایی و فیزیکی یک محصول، با اجزا و افزودنی‌های دیگر مورد استفاده قرار می‌گیرند.

افزودن مواد ناسازگار با یکدیگر در محصول یا فرایند ممکن است باعث ایجاد رسوب، لخته شدن، تغییر رنگ، بو، مزه و بسیاری دیگر از مشکلات شود و به این ترتیب بر کیفیت و کمیت محصول یا فرایند تأثیر می‌گذارد؛ مانند فسفات‌ها، تانیک اسید^۱، آمینو اسیدها^۲ و برخی دیگر از افزودنی‌ها که می‌توانند یون‌های فلزی مانند آهن و کلسیم را رسوب دهند.

برخی از افزودنی‌ها مانند ویتامین‌ها تحت تأثیر عوامل محیطی مانند نور و یا گرما ممکن است دچار تغییر شیمیایی شوند و برخی افزودنی‌ها نیز از بسته‌بندی‌ها تراویش کرده و یا با مواد بسته‌بندی واکنش می‌دهند. از این روی هنگام انتخاب افزودنی‌ها، تأثیرات متقابل آنها بر اجزای محصول، سایر افزودنی‌ها و اجزای بسته‌بندی مورد بررسی علمی و تجربی قرار می‌گیرد.

فعالیّت عملی ۴



لایه داخلی بسته‌بندی محصولات

روش کار:

بسته‌بندی‌هایی مانند پاکت شیر، آب میوه، جعبه شیرینی و قوطی فلزی روب گوجه‌فرنگی و مانند آنها را تهیه کنید. به لایه داخلی این ظروف دقّت کنید. این لایه‌ها دارای چه ویژگی‌هایی هستند؟ به نظر شما چرا لایه‌های داخلی مواد بسته‌بندی، این‌گونه انتخاب شده است؟ در صورتی که لایه داخلی آنها حذف شود، چه اتفاقی برای بسته‌بندی و مواد موجود در آن می‌افتد؟

همیّت درجهٔ خلوص مواد افزودنی

ناخالصی‌ها می‌توانند مسیر عملکرد یک افزودنی در محصول یا فرایند را تغییر دهند. در مورد هر افزودنی مشخصات فنّی و نیز روش استانداردی وجود دارد. برای مثال، برخی از خصوصیات بیان شده برای افزودنی سدیم‌هیدروژن‌کربنات بر طبق استاندارد مواد غذایی به شرح جدول ۴ است.

جدول ۴ – برخی از خصوصیات سدیم هیدروژن‌کربنات بر طبق استاندارد مواد غذایی

اسامی مترادف	بی‌کربنات سدیم، جوش شیرین
فرمول شیمیایی	NaHCO_3
جرم مولکولی (گرم بر مول)	۸۴/۰۱
خلوص	پس از خشک شدن نباید کمتر از ۹۹ درصد باشد.
توصیف	پودر بلوری بی‌رنگ یا به شکل پودر سفیدرنگ
کاربردها	قلیایی‌کننده، عامل عمل آورندهٔ خمیر، بافر کننده
حل‌پذیری	محلول در آب و نامحلول در الکل
pH	pH محلول حاوی یک گرم سدیم هیدروژن‌کربنات در ۱۰۰ میلی‌لیتر آب سرد بدون تکان دادن باید ۸ تا ۸/۶ باشد.
کاهش وزنی در اثر خشک شدن	کاهش وزنی نباید پس از ماندن به مدت ۴ ساعت در خشکانه (دیسیکاتور) روی سیلیکاژل بیش از ۲۵٪ درصد باشد.
مواد نامحلول در آب	یک گرم از نمونه در ۲۰ میلی‌لیتر آب حل شود، نباید هیچ‌گونه کدری داشته باشد.
نمک‌های آمونیوم	یک گرم از نمونه را در لولهٔ آزمایش گرما دهید، نباید بوی آمونیاک به مشام برسد.



تعیین مشخصات فنی

روش کار:

براساس جدول زیر، مشخصات فنی یک نمونه از سدیم‌هیدروژن‌کربنات موجود در حد امکانات موجود، تعیین کنید.

ردیف	آزمایش	نتیجه
۱	خلوص	؟
۲	حل پذیری	؟
۳	pH	؟
۴	کاهش وزنی در اثر خشک شدن	؟
۵	مواد نامحلول در آب	؟
۶	نمک‌های آمونیوم	؟

■ اطلاعات اندازه‌گیری شده جدول بالا و داده‌های جدول صفحهٔ پیشین را مقایسه کنید. آیا نمونه آزمایشگاهی سدیم‌هیدروژن‌کربنات شما، قابلیت استفاده به عنوان افزودنی مواد غذایی را دارد؟

آلودگی‌های میکروبی، فلزات سنگین (سرب، ارسنیک، جیوه، کادمیم)، ذرات نامحلول و معلق، رطوبت، حلال باقیمانده در افزودنی ناشی از فرایند تولید آن، خاکستر باقیمانده، مواد اکسیدکننده، یون‌های فلزی و سموم از جمله ناخالصی‌هایی هستند که میزان مجاز آنها را استانداردها بیان می‌کنند. برای مثال، صمغ‌هایی که به عنوان افزودنی استفاده می‌شوند مانند صمغ عربی^۱، ممکن است حاوی باکتری‌های *Salmonella*^۲ و *Escherichia coli*^۳ باشند که محصول نهایی را آلوده می‌کنند (شکل ۷).



شکل ۷- صمغ عربی و تصویر میکروسکوپی باکتری *Salmonella*

۱- صمغ درخت افاقیا

۲- *Salmonella Species*

۳- *Escherichia coli*

تحقیق کنید
۱



در یکی از زمینه‌های مواد غذایی، کشاورزی، بسیار، محصولات نفتی، فرایندهای پتروشیمی و غیره تحقیق کنید که افروندنی‌ها تابع چه استانداردی هستند؟

فعالیت عملی ۶



تعیین مواد افزودنی در محصول موجود در بازار

روش کار:

از بازار محصولاتی خوارکی یا بهداشتی مانند خمیردندان، بیسکویت، کیک، شامپو، شوینده‌های ظروف و لباس را تهیه کنید. با رجوع به برچسب آنها، نوع مواد افزودنی فراورده را مشخص کنید. سپس با مراجعه به استانداردها، نقش آنها در فراورده را پیدا کنید.

راهنمایی: بهتر است یک نمونه ماده خوارکی را انتخاب کنید و سپس به تارنمای تولیدکننده محصول مراجعه نمایید و یا با آزمایشگاه کنترل کیفیت سازنده محصول تماس بگیرید و در مورد مواد افزودنی محصول اطلاعات بیشتری کسب کنید. همچنین می‌توانید از تارنمای سازمان ملی استاندارد ایران استاندارد مربوط را پیدا کنید.

فعالیت عملی ۷



ساخت آب میوه مصنوعی

مواد لازم: آب معمولی، شکر، سیتریک اسید، اسانس، رنگ خوارکی

روش کار:

■ با حل کردن شکر در آب، یک نمونه شربت تهیه کنید و توسط اسانس میوه‌هایی مانند پرتقال یا لیمو و نیز رنگ خوارکی متناسب با طعم ایجاد شده، یک شربت مطبوع و معطر تهیه کنید.

نکته



برای ایجاد مزه ترش در شربت می‌توانید از سیتریک اسید استفاده کنید.

■ مطابق جدول زیر، چند نمونه شربت تهیه کنید و به آنها مقدارهای مختلفی شکر، سیتریک اسید، رنگ و اسانس بزنید و نتایج را با یکدیگر مقایسه کنید. از طریق مقایسه و تأثیری که افزودنی بر محصول گذاشته است، نظر خود را در مورد مقدار مناسب افزودنی بیان کنید.

ردیف	آب (میلی لیتر)	شکر (گرم)	سیتریک اسید (میلی گرم)	رنگ (تعداد قطره از محلول ۱ درصد)	اسانس (تعداد قطره از محلول ۱ درصد)	نتیجه
۱	۲۰۰					
۲	۲۰۰					
۳	۲۰۰					
۴	۲۰۰					

آب میوه‌های طبیعی مانند شربت تهیّه شده توسط شما زلال نیستند و حالتی کدر دارند. ماده پکتین برای کدر کردن آب میوه‌های مصنوعی استفاده می‌شود.

پرسش ۱



به نظر شما، آیا پکتین بر خواص دیگر آب میوه‌ای که ساخته‌اید، تأثیر می‌گذارد؟

تحقیق کنید ۲



تحقیق کنید که پکتین چیست و برای استفاده در مواد غذایی، چه خصوصیاتی باید داشته باشد و چگونه به مواد غذایی افزوده می‌شود؟

فعالیّت عملی ۸



تأثیر افزودنی‌های نان بر کیفیّت نان تولیدی

روش کار:

از داروخانه و یا عطاری‌ها، مقداری مایه خمیر نان (مخمر) و از نانوایی‌های آرد، بهبوددهنده نان را تهیّه کنید.

سپس به شرح زیر دو نمونه خمیر نان آماده کنید.

■ خمیر شماره ۱- آرد یک پیمانه، آب یک پیمانه، نمک به مقدار کافی، پودر مخمر نصف قاشق چای خوری، شکر یک قاشق چای خوری

■ خمیر شماره ۲- آرد یک پیمانه، آب یک پیمانه، نمک به مقدار کافی، پودر مخمر نصف قاشق چای خوری،

شکر یک قاشق چای خوری، بهبوددهنده نان $\frac{2}{5}$ گرم به ازای هر کیلوگرم آرد

✓ ابتدا مخمر، شکر و کمی آرد و آب را با یکدیگر مخلوط کنید و اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه بماند تا مخمر فعال شود. مخمر فعال شده را به آب بیفرایید. نمک را در آن حل کنید و سپس به تدریج همراه با همزدن، آرد را اضافه کنید.

نکته



در مورد خمیر شماره ۲، بهبوددهنده را از قبل با آرد مخلوط کنید.

برای ساخت خمیر از آب با دمای 37°C استفاده کنید.

✓ سپس پارچه تمیزی روی ظرف‌های خمیر قرار دهید و آن را در دمای 37°C به مدت ۴۵ دقیقه قرار دهید.

✓ آون را از قبل روی دمای 25°C تا 35°C تنظیم کنید و بگذارید به مدت نیم ساعت گرم شود.

✓ پس از ۴۵ دقیقه، وضعیت هر دو خمیر را از نظر بافت، ظاهر، سبکی، بو و سایر خواص، با یکدیگر مقایسه کنید و نتایج را یادداشت کنید.

✓ مقداری آرد روی یک سطح پهن کنید و خمیرهای تولید شده را پس از ورز دادن به شکل نان باگت آماده کنید. خمیر شکل داده شده را روی یک سطح فلزی قرار دهید و درون آون بگذارید و در آن را بیندید.

✓ به تناوب به نان تولیدی سرکشی کنید و پس از پخت، هر دو نان را بیرون آورید و از نظر کیفیت با یکدیگر مقایسه کنید.

مواد افزودنی با تأثیر فیزیکی

افزودنی‌هایی که با تأثیر بر خواص فیزیکی محصول یا فرایند منجر به نتیجه مطلوب می‌شوند، افزودنی‌های با تأثیر فیزیکی هستند. رنگ، چگالی، گرانروی، مقاومت مکانیکی در برابر کشش، ضربه و سایش، جریان پذیری، بو، شکل، بافت، انعطاف‌پذیری، رسانش الکتریکی و گرمایی، خواص مغناطیسی، حجم، کشش سطحی و سایر خواص فیزیکی می‌توانند توسط مواد افزودنی بهبود یابند.

با توجه به اینکه چه هدف فیزیکی در محصول مورد نظر است، انتخاب افزودنی مناسب، مقدار و روش افزودن آن انجام می‌گیرد. علاوه بر محصولات، فرایندهای بسیاری هستند که تحت تأثیر افزودنی‌ها بهبود می‌یابند و با صرف انرژی و زمان کمتر، محصولات با کیفیت و کمیت بیشتری تولید می‌شود.

مثال ۵— به طور کلی پوشش‌های صنعتی و ساختمانی که برای زیبایی و حفاظت تأسیسات استفاده می‌شوند، شامل یک رزین حل شده در حلال است که پس از خشک شدن یا بسپارش یک لایه تشکیل می‌دهد. ابتدایی‌ترین پوشش‌هایی که توسط بشر استفاده شدند، صفحه‌های گیاهی حل شده در حلال‌هایی نظیر اتانول و نیز روغن‌های گیاهی خشک‌شونده مانند روغن بزرک بودند. این پوشش‌ها نه تنها دارای زیبایی کافی نیستند، بلکه خواصی مانند انعطاف‌پذیری و مقاومت در مقابل عوامل محیطی و نور خورشید را ندارند و ناپایدار، شکننده، با کمترین زیبایی، بدون تنوع رنگ و عیب‌های دیگر بودند. همچنین هنگام تولید و مصرف آنها مشکلاتی وجود دارد که باید برای آنها چاره‌ای اندیشید.

پوشش‌های امروزی که به نام رنگ شناخته می‌شوند، متفاوت هستند و در آنها علاوه بر رزین‌های مصنوعی که مقاومت و تنوع بیشتری دارند، انواع مختلفی از افزودنی‌ها استفاده می‌شود که در رسیدن به یک پوشش بی‌همتا بسیار مؤثر هستند.

این افزودنی‌ها نه تنها در فرایند تولید مشکلاتی مانند کف کردن، پخش نشدن ذرات جامد به‌طور یکنواخت، کلوخه‌شدن و رسوب کردن جامدات را برطرف می‌کنند، بلکه به عملیاتی مانند نگهداری، حمل و نقل، توزیع و کاربری پوشش نیز کمک می‌رسانند و در نهایت، محصولی با کیفیت و مقاوم و با تنوع زیاد در دسترس مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرد. از رنگ برای مقاصد گوناگون مانند رنگ بیرون و درون ساختمان‌ها گرفته تا خط‌کشی خیابان و رنگ خودرو و سازه‌های صنعتی استفاده می‌شود.

نکته
زیست محیطی



امروزه پوشش‌های با کیفیت بالا و مقاوم، با استفاده از حلال آب که رنگ‌های آب پایه نامیده می‌شوند، جای رنگ‌های حلال پایه را گرفته‌اند. رنگ‌های حلال پایه دارای خطرات زیست‌محیطی، سلامتی و مشکلات زیستی هستند.



رنگ‌های آکریلیک پایه آبی

در جدول ۵، تعدادی از افزودنی‌های رنگ‌های آب پایه و نقشی که در بهبود فرایند یا محصول ایجاد می‌کنند، آورده شده است.

جدول ۵-افزودنی‌های رنگ و پوشش‌های صنعتی آب پایه

ردیف	افزودنی	مثال	نقش افزودنی	نوع تأثیر
۱	ضدکف	ضدکف‌های سیلیکونی و آکریلیکی	کنترل کف هنگام تولید و مصرف	فیزیکی
۲	رنگ‌دانه	اکسیدها و ترکیبات نامحلول فلزات واسطه	رنگ بخشیدن و زیبایی	فیزیکی
۳	امولسیون کننده	انواع فعال کننده سطح	افزایش ترکنندگی سطح ذرات جامد برای پخش شدن راحت در مایعات موجود در رنگ و همگن کردن اجزای سازنده رنگ	فیزیکی
۴	پخش کننده	بسپارهای آکریلیکی	کمک به پخش کردن سریع و یکنواخت اجزای جامد رنگ مانند رنگ‌دانه‌ها حین تولید و پایدار ماندن و عدم کلوخه شدن و رسوب کردن تا زمان مصرف	فیزیکی
۵	آفت کش	بنزیمیدازول‌ها	جلوگیری از رشد و کشتن ریزاندامکانی که باعث فساد رنگ می‌شوند.	زیست‌شناسنخانی
۶	پاداکسنده	آمین‌ها، ترکیبات فنولی	جلوگیری از فساد محصول ناشی از فرایندهای اکسایش	شیمیابی
۷	ضدپرتو فرابینفش	—	حافظت رنگ و نمایش فیلم رنگ، از پرتو فرابینفش	فیزیکی
۸	حافظت کننده از خوردگی	رزین‌های سیلیکون و اپوکسی	حافظت ظروف فلزی بسته‌بندی	شیمیابی
۹	پرکننده	باریم‌سولفات، کلسیم‌کربنات، کلسیم‌سیلیکات	افزایش حجم و وزن رنگ و ارزان‌تر کردن محصول	فیزیکی
۱۰	غلظت‌دهنده	کربوکسی‌متیل‌سلولوز	تنظیم گران‌روی رنگ	فیزیکی

مثال ۶- فرایند هم‌زدن مایعات در بسیاری از صنایع مانند تولید چسب، مرکب، رنگ و فراورده‌های پالایش رخ می‌دهد. هنگام هم‌زدن، هوا به درون مایع مکیده می‌شود. این هوا در اثر شدت هم‌زدن به حباب‌های ریز تبدیل می‌شود. همچنین مقداری از حللاً‌ها نیز در اثر هم‌زدن یا بالا رفتن دما، ممکن است به بخار تبدیل شوند و همراه با حباب‌های هوا در مایع به تله بیفتدند و محصول را به شکل فوم تبدیل کنند و یا به صورت کف در سطح مایع ظاهر شوند که ممکن است از مخزن همزن سرریز شود.

اگر گران‌روی محصول مانند چسب‌ها، کرم‌ها، شامپو و غیره بالا باشد، حباب‌های به تله افتاده، فرصت خروج از مخلوط را ندارند و محصول به شکل اسفنج در می‌آید. چنانچه به کمک موادی، میزان کشش سطحی مخلوط کم شود، نه تنها حباب‌های به تله افتاده، راحت‌تر خارج می‌شوند، بلکه حباب‌های کف تولید شده نیز سریع‌تر می‌ترکند و کف از بین می‌رود. این کار توسط مواد ضدکف انجام می‌شود.

انواع افزودنی‌ها با تأثیر فیزیکی

بهبوددهنده‌های فیزیکی را براساس نوع عملکرد می‌توان به صورت‌های زیر دسته‌بندی کرد:

- ✓ مواد ضدکیکی و عواملی که باعث جریان‌پذیری مواد جامد می‌شوند.
- ✓ امولسیون‌کننده‌ها
- ✓ ضدامولسیون‌ها و عوامل پخش‌کننده
- ✓ ضدکف‌ها و ضد تجمع‌ها
- ✓ مواد ضدالکتریسیته ساکن و جلوگیری‌کننده از ایجاد بار الکتریکی
- ✓ مواد ضدسایش
- ✓ عطرها و مواد معطر
- ✓ مواد افزایش‌دهنده و اصلاح‌کننده گرانروی
- ✓ مواد نرم‌کننده
- ✓ عوامل دمنده و کفزا

در ادامه توضیح برخی از افزودنی‌ها با تأثیر فیزیکی آورده شده است.

مواد ضد کیکی شدن

بحث‌گروهی
۴

احتمالاً با مشکل خروج نمک از نمکدان به دلیل کلوخه‌شدن مواجه شده‌اید. به نظر شما علت چیست؟
چه راه حلی پیشنهاد می‌کنید؟



شكل ۸- مواد پودری با افزودن مواد ضدکلوخه راحت‌تر جریان می‌پذیرند.

ذرات مواد پودری و گرانول‌ها در سیلوهای ذخیره، هنگام انتقال در خطوط تولید و در بسته‌بندی ممکن است به یکدیگر بچسبند و کیک و کلوخه تشکیل دهنند و نه تنها انجام فراییندها را دچار اشکال کنند بلکه هنگام مصرف نیز به راحتی قابل استفاده نیستند.

✓ موادی مانند سدیم آلومینوسیلیکات^۱، و سیلیسیم دیوکسید^۲ در محصولاتی مانند شیرخشک، نمک، پودر فراورده‌های گیاهی، کودهای شیمیابی و مواد معدنی به عنوان ضدکیک و کلوخه و افزایش جریان‌پذیری استفاده می‌شوند (شکل ۸).

۱- Sodium alumino silicate

۲- Silicon dioxide

✓ پودر تالک، کلسیم کربنات و کلسیم سیلیکات از جمله موادی هستند که به عنوان مواد ضد کیک و کلوخه شدن در بسپارها استفاده می‌شوند.

مواد ضد کیکی شدن، سطح ذرات پودری و گرانول‌ها را آغشته می‌کنند و باعث می‌شوند ذرات پودری به یکدیگر نچسبند.

فیلم آموزشی

مواد ضد کیک



فعالیت عملی ۹



مواد ضد کلوخه

روش کار:

دو عدد بند کفش تهیه کنید. یکی را به پودر تالک (پودر بچه) آغشته کنید. سپس هر دو بند را محکم گره بزنید. باز کردن کدام گره راحت‌تر است؟ علت را توضیح دهید.

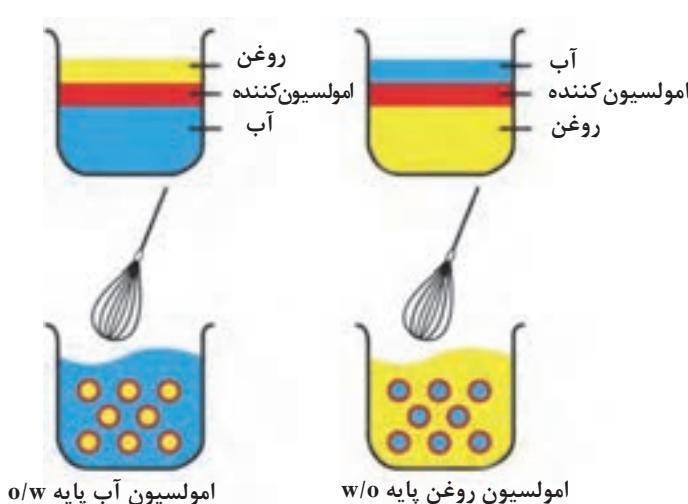
امولسیون‌کننده‌ها: اگر آب و روغن را با یکدیگر مخلوط کنید و به شدت تکان دهید، ذرات روغن و آب در یکدیگر پخش می‌شوند، اما پس از مدتی، از یکدیگر جدا می‌شوند و دو فاز متفاوت تشکیل می‌دهند. چنانچه به این مخلوط یک امولسیون‌کننده بیفزایید، مخلوط تشکیل شده پایدار می‌ماند و جدایی فاز اتفاق نمی‌افتد. رنگ، چسب، کرم‌های مرطوب‌کننده، پمادها، سس مایونز، شیر کاکائو، کره و نوشیدنی‌ها مثال‌هایی از موادی هستند که امولسیون‌کننده‌ها اجزای آنها را به صورت یک بافت یکنواخت درآورده است. سکل ۹، استفاده از امولسیون‌کننده‌ها را در تشکیل انواع امولسیون‌های آب در روغن و روغن در آب نشان می‌دهد.

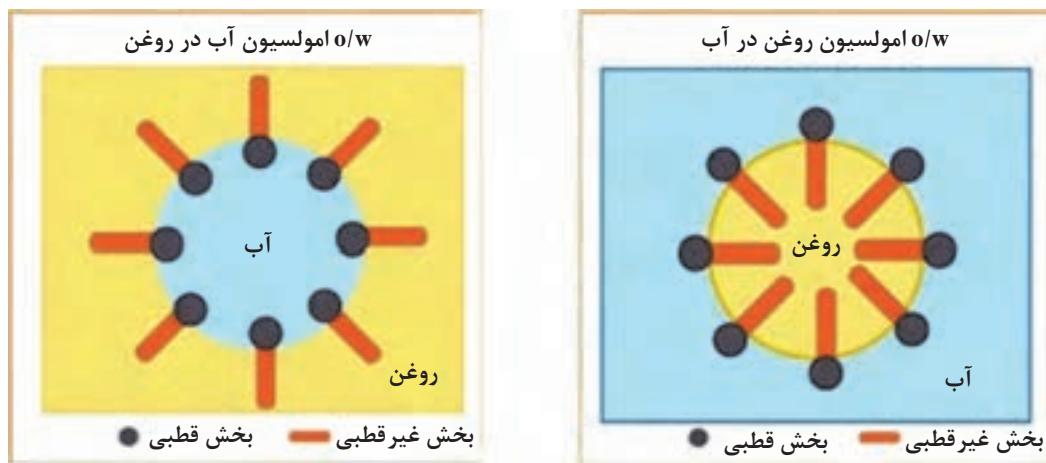
✓ در صنایع غذایی موادی مانند زردۀ تخم مرغ، عسل، خردل، سویا و ژلاتین جزء امولسیون‌کننده‌های متداول هستند.

✓ موادی نظیر بنزالکونیوم کلرید، صابون‌های قلیایی و سدیم لوریل سولفات جزء مواد امولسیون‌کننده صنعتی هستند.

فیلم آموزشی

مواد امولسیون‌کننده





شکل ۹- شیوه تشکیل دو نمونه امولسیون w/o و o/w

فعالیت عملی ۱۰



به کارگیری یک نمونه امولسیون کننده در تهیه سس مایونز

مواد لازم: روغن مایع (روغن زیتون) یک پیمانه، زردۀ تخم مرغ خام و آب پز هر کدام یک عدد، سرکه یک قاشق غذاخوری، آب لیمو یک قاشق غذاخوری، طعم‌دهنده (پودر خردل)، نمک به مقدار کافی

نکته



در زردۀ تخم مرغ ماده‌ای به نام لستین وجود دارد که می‌تواند به عنوان امولسیون کننده عمل کند.

روش کار

- ۱ از قبل همه مواد را درون یخچال قرار دهید تا خنک شوند.
- ۲ زردۀ‌های تخم مرغ را در یک ظرف صیقلی له کنید، نیمی از سرکه و آب لیمو و کل نمک را به زردۀ‌های له شده بیفزایید و خوب مخلوط کنید.
- ۳ روغن را به آرامی و به طور پیوسته به این مخلوط اضافه کنید و با سرعت هم‌بزنید. سپس به تدریج در حال تشکیل شدن است و حالت ژلاتینی آن را حسن می‌کنید. افزودن روغن را ادامه دهید.
- چنانچه حسن کردید که اجزای امولسیون در حال جدا شدن یا در حال بریدن هستند، افزودن روغن را قطع کنید و چند قطره آب لیمو بیفزایید و هم‌زدن را به شدت ادامه دهید تا امولسیون دوباره تشکیل شود.
- سپس می‌توانید افزودن روغن را ادامه دهید.
- پس از افزودن نصف روغن، باقی مانده سرکه و آب لیمو را بیفزایید و سپس افزودن روغن را ادامه دهید. می‌توانید تا دو لیوان روغن به آن اضافه کنید. در انتهای، می‌توانید به عنوان طعم‌دهنده، پودر خردل را به مخلوط اضافه کنید.

نکته

توجه داشته باشید که هم‌زدن باید مداوم و شدید باشد و افزودن روغن به آرامی و پیوسته صورت بگیرد.
در غیر این صورت، نتیجه مطلوب حاصل نمی‌شود.



پرسش ۲



آیا می‌توانید سس مایونز خوراکی رنگی تولید کنید؟ چگونه؟

ضد کف‌ها: همان‌گونه که شرح داده شد، در بسیاری از فرایندها کف تولید می‌شود. در بسیاری از محصولات مانند مرکب و رنگ از مواد فعال کننده سطح استفاده می‌شود که عامل ایجاد کف هستند.
ضد کف‌ها و مواد ضد تجمع هوای به تله افتاده با ناپایدار کردن کف باعث می‌شوند، حباب‌های کف تولید شده به سرعت برکنند و نیز هوای به تله افتاده در محصولات به سرعت خارج شود (شکل ۱۰). حذف کف و خروج هوا از محصولات در برخی موارد ساده و در مواردی نیز به سختی صورت می‌پذیرد؛ به همین دلیل انتخاب مواد ضد کف مناسب برای فرایند امری ضروری است.

مواد ضد کف در سه دسته طبقه‌بندی می‌شوند:

■ ضد کف‌های روغن پایه که شامل روغن‌های گیاهی و یا نفتی هستند.

■ ضد کف‌های آب پایه که انواع مختلفی از روغن، واکسن، صابون اسیدهای چرب و یا استرهای امولسیون شده در آب هستند.

■ ضد کف‌های سیلیکونی.

ضد کف‌های سیلیکونی قدرت زیادی در حذف کف ایجاد شده دارند.

فیلم آموزشی

مواد ضد کف



شکل ۱۰- در حضور مواد ضد کف، حباب به راحتی می‌ترکد.

فعالیّت عملی ۱۱



به کارگیری ضد کف سیلیکونی در چسب چوب

مواد لازم: چسب چوب، ضد کف سیلیکونی، آب

۱ در یک بشر ۱۰۰۰ میلی لیتری، مقدار ۳۰۰ میلی لیتر آب بریزید و به آن ۵۰ گرم چسب چوب بیفرایید و به شدت به هم بزنید. به مخلوط توجه کنید و بینید آیا مخلوط کف می کند یا نه؟

۲ با یک قاشق مقدار خیلی کم (حدود ۲٪ درصد) ضد کف به مخلوط اضافه کنید و همزدن را ادامه دهید. آیا شدت و میزان کف مانند قبل است؟

در صورتی که از شدت کف کردن کم نشده است، مقدار ضد کف را بیشتر کنید. به علاوه در هر مرحله با قطع کردن همزدن، پایداری کف را بررسی کنید.

مواد افزایش دهنده و اصلاح کننده گران روی^۱: گران روی نقش بسیار مهمی در فرایندها و محصولات دارد و نه تنها ظاهری مناسب به محصولات می بخشد، بلکه کاربرد آنها را نیز تسهیل می کند.

فیلم آموزشی



مواد افزایش دهنده گران روی

مواد افزایش دهنده گران روی که در اصطلاح صنعت به آن تغليظ کننده^۲ گفته می شود، موادی هستند که باعث افزایش گران روی محصولات بدون تغییر در سایر خواص آن می شوند. این مواد در محصولات و فرایندها دارای دو نقش اساسی افزایش و ثبات گران روی هستند.

برای مواد غذایی ترکیباتی مانند نشاسته، صمغ های گیاهی، پکتین، سفیده تخم مرغ، ژلاتین، آگار^۳ و پروتئین ها به عنوان غلطت دهنده، و برای مصرف صنعتی مانند رنگ و مرکب و چسب و مواد آرایشی و بهداشتی از مواد کربوکسی متیل سلولوز^۴، کربوکسی اتیل سلولوز^۵، پلی اتیلن گلیکول^۶، پلی وینیل الکل^۷ و پلی آکریلیک اسید^۸ استفاده می شود.

در برخی کاربردها، مانند روغن موتور، ثبات گران روی در شرایط آب و هوایی مختلف و نیز دماهای مختلف موتور، عامل مهمی در روغن کاری محسوب می شود. بهمین دلیل به روغن های موتور، بسپارهای شاخه دار افزوده می شود تا گران روی را در دماهای مختلف ثابت و با تغییرات ناچیز حفظ کند. برای درک بهتر عملکرد این دسته از بسپارها فرض کنید، آنها مانند شخصی هستند که در سرما دستان خود را بسته و وقتی هوا گرم می شود، دستان را باز می کند. این بسپارها نیز در گرما شاخه های خود را گسترده می کنند و باعث جبران کاهش گران روی روغن می شود و به این ترتیب گران روی ثابت می ماند (شکل ۱۱).

۱_ Thickening Agents and Viscosity Modifier

۲_ Thickeners

۳_ Agar

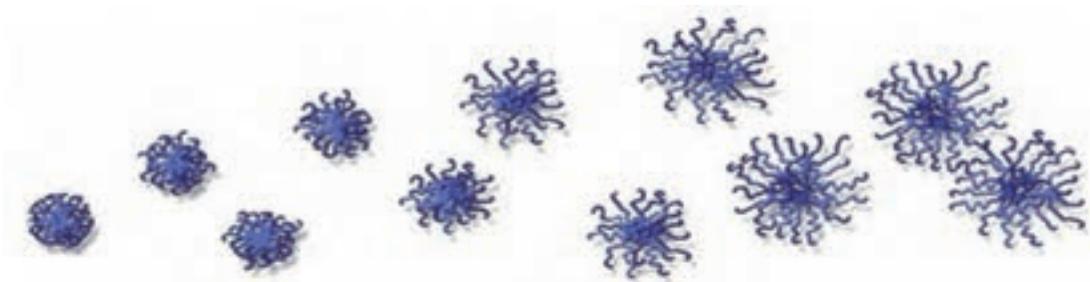
۴_ Carboxy Methyl Celullos (CMC)

۵_ Carboxy Ethyl Celullos

۶_ Polyethylene glycol

۷_ Poly Vinyl Alcohol (PVA)

۸_ Polyacrylic Acid



شکل ۱۱- از چپ به راست با افزایش دما مواد اصلاح کننده شاخص گران روی باز کردن شاخه ها، کاهش گران روی روغن را جبران می کنند.

فعالیت عملی ۱۲



بررسی اثر غلظت دهنده

مواد لازم: غلظت دهنده (کربوکسی متیل سلولوز، هیدروکسی پروپیل متیل سلولوز با نام تجاری تیلوز، یا پودر ثعلب). آب مقطر، شکر



از راست به چپ: ثعلب، گیاه ثعلب، هیدروکسی پروپیل متیل سلولوز و کربوکسی متیل سلولوز

روش کار:

- ۱ در یک بشر ۲۵۰ میلی لیتری مقدار ۱۰۰ میلی لیتر آب بریزید و به آن ۱۰ گرم شکر بیفزایید و حل کنید. سپس گران روی محلول را اندازه گیری و ثبت کنید.
- ۲ به محلول به دست آمده مقدار کمی (اندازه یک دانه عدس) از غلظت دهنده بیفزایید.
- ۳ پس از افزودن غلظت دهنده، توسط همزن مغناطیسی به مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه هم بزنید و در این مدت به تغییرات گران روی توجه کنید.
- ۴ گران روی محلول جدید را اندازه بگیرید و تأثیر غلظت دهنده را بررسی کنید.

نکته

در این آزمایش، عملی که انجام می شود، افزایش گران روی است، ولی به صورت متداول در صنعت به آن تغليظ اطلاق می شود.



تحقیق کنید

۳



تحقیق کنید که ثعلب چیست و چرا در بستنی سنتی استفاده می شود و چه تأثیری روی خواص بستنی دارد؟

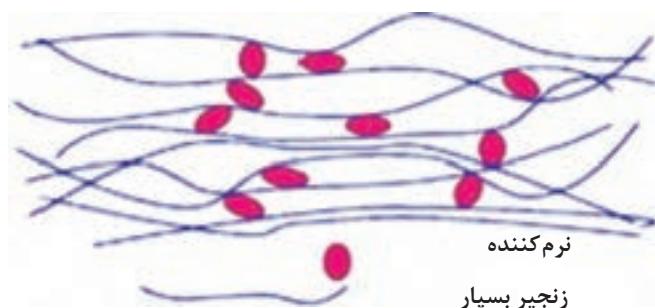
مواد انعطاف‌دهنده: مواد انعطاف‌دهنده یا نرم‌کننده و یا پلاستی‌سایزرهای^۱ موادی هستند که خواص گرمایی و مکانیکی مواد را تغییر می‌دهند. این تغییرات شامل کم کردن سختی و استحکام در دمای معمولی، افزایش خاصیت کشسانی، افزایش ضربه‌پذیری و افزایش حس لطافت و احساس خوب هنگام لمس کردن است. به عنوان نمونه، لوله فاضلاب و کف برخی از کفش‌ها، شلنگ‌های آب و گاز، روکش کابل‌های برق، چکمه‌های لاستیکی و بارانی‌ها همه از جنس بسپار پی وی سی^۲ هستند، اما سختی و انعطاف آنها، متفاوت است (شکل ۱۲).

اصطلاح مواد پلاستی‌سایزر بیشتر در مورد بسپارها شناخته شده است، اما امروزه بیش از ۳۰۰۰ نوع ماده را می‌توان نام برد که در نقش مواد نرم‌کننده، در موادی مانند بسپارها، بتون، مواد منفجره، گچ، چسب، رنگ، و لاک استفاده می‌شوند. این مواد لایه‌لایی زنجیره‌های مولکولی و مولکول‌ها قرار می‌گیرند و باعث انعطاف آنها می‌شوند. میزان افزودن نرم‌کننده‌ها باید به اندازه‌ای باشد که از محصولات ساخته شده، خارج نشوند. موادی مانند دی‌بوتیل‌فتالات^۳ و دی‌اکتیل‌فتالات^۴ مهم‌ترین نرم‌کننده‌هایی هستند که در ترکیبات بسپاری مانند پی‌وی‌سی، کلروپرن، نیتریل‌رابر استفاده می‌شوند.

فیلم آموزشی



مواد نرم‌کننده و ایجاد پیوندهای عرضی



نرم‌کننده

زنگیر بسپار



شکل ۱۲- انعطاف‌پذیری در مواد بسپاری پس از افزودن نرم‌کننده و شیوه قرار گرفتن مولکول‌های نرم‌کننده بین زنجیرهای بسپار

۱- Plastisizers

۲- Poly Vinyl Chloride (PVC)

۳- DBP

۴- DOP

فعالیت عملی ۱۳



بررسی اثر مواد نرم کننده

مواد و وسایل لازم: روغن دی اکتیل فتالات یا دی بوتیل فتالات، جوربیسپار^۱ وینیل استات، صفحه های شیشه ای به اندازه ۱۰ در ۲۰ سانتی متر

روش کار:

۱ هفت نمونه از جوربیسپار وینیل استات حاوی نرم کننده (صرفر تا ۶ درصد) تهیه کنید و هر نمونه را پس از افزودن نرم کننده به خوبی مخلوط کنید.

نکته

در صورتی که قادر به تهیه جوربیسپار وینیل استات نیستید، از چسب چوب استفاده کنید.



۲ توسط یک فیلم کش، بر روی صفحه های شیشه ای یک لایه ضخیم از انواع نمونه ها را بکشید و اجازه دهید تا لایه های تشکیل شده، خشک شوند (در دمای معمولی تقریباً یک تا دو ساعت زمان لازم است).

۳ توسط یک تیغ، لایه های تشکیل شده را از سطح شیشه جدا کنید و نرمی و شکنندگی آنها را با یکدیگر مقایسه کنید. سپس به سؤالات زیر پاسخ دهید:

۴ آیا اگر درصد نرم کننده را بیشتر کنید، نرمی لایه بیشتر می شود؟

۵ به نظر شما تا چند درصد می توان نرم کننده را افزایش داد؟

۶ چگونه می توانید غلظت مناسب نرم کننده را پیدا کنید؟

بیشتر بدانید



جوربیسپار وینیل استات که با روغن دی بوتیل فتالات نرم شده باشد، به عنوان چسب صحافی استفاده می شود.

تحقیق کنید
۴



یکی از مشکلات استفاده از نرم کننده ها، مهاجرت آنها از بسپار است، در این مورد تحقیق کنید.

عوامل دمنده و کفزا: عوامل دمنده ترکیباتی هستند که در ساختار موادی مانند بسپارها، فلزات و بتون، فضای توخالی و حفره ایجاد می کنند و باعث افزایش حجم و سبکی می شوند. این عمل یا به صورت فیزیکی در اثر تبخیر یک ماده شیمیایی با نقطه جوش پایین مانند پنتان یا کربن دیوکسید مایع رخ می دهد، یا توسط دمیدن گازها در مذاب و مایع در حال گیرش و یا به صورت شیمیایی توسط گازی که از یک واکنش در مخلوط تولید می شود، رخ می دهد.

به عنوان یک مثال آشنا، فوم پلی استیرن که به نام یونولیت در بازار شناخته می شود و از آن به عنوان عایق و بلوک سقف سبک استفاده می شود، از نوعی پلی استیرن ساخته می شود. در فرایند تولید گرانول پلی استیرن انبساطی^۲ مقداری پنتان به آن افروده شده است. زمانی که این ذرات شکری شکل توسط بخار آب گرما داده

شوند، پنتان موجود در ساختار آن تبخیر می‌شود و باعث انبساط دانه‌های پلی‌استیرن می‌شود و چنانچه این دانه‌ها در یک قالب بسته قرار داشته باشند، پس از انبساط به هم فشرده می‌شوند و شکل قالب را به خود می‌گیرند. این ذرات، پس از انبساط، حدود ۹۸٪ حجمشان هوا است (شکل ۱۳).



شکل ۱۳- از راست به چپ: گرانول پلی‌استیرن انبساطی، گرانول منبسط‌شده و محصول نهایی که با نام یونولیت می‌شناسید.

فعالیت عملی ۱۴



بررسی تأثیر مواد دمنده و کفزا

مواد و ابزار لازم: پودر گچ نرم و الک‌شده، پودر آلومینیم نرم، محلول سدیم‌هیدروکسید ۲۵٪، قالب پلاستیکی، آب معمولی

روش کار:

۱ مقدار یک گرم پودر آلومینیم نرم را با ۲۰۰ گرم پودر گچ به خوبی مخلوط کنید و به آن قدر آب بیفزایید که یک دوغاب رقیق تشکیل شود.

۲ دوغاب را به ملایمت هم بزنید تا زمانی که احساس کردید در حال گیرش و سفت شدن است. بسته به غلظت گچ و دمای محیط، حدود ۳-۵ دقیقه زمان لازم است. بلافاصله به آن مقدار ۴۰ گرم محلول ۲۵٪ سدیم‌هیدروکسید بیفزایید و سریع هم بزنید تا یکنواخت شود و آن را در قالب بریزید. سدیم‌هیدروکسید و آلومینیم با یکدیگر واکنش می‌دهند و گاز هیدروژن تولید می‌شود. حباب‌های به تله افتاده هیدروژن باعث حجمی شدن مخلوط در حال گیرش می‌شود.

نکته‌ایمنی



محلول سدیم‌هیدروکسید خورنده است و به شدت به پوست آسیب می‌رساند. به همین دلیل از دستکش و عینک ایمنی و پوشش مناسب استفاده کنید.

۳ توجه داشته باشید که مخلوط گچ، ۵۰-۶۰ درصد قالب را اشغال کند. مشاهدات خود را در این آزمایش نوشته و از آنها نتیجه‌گیری کنید.

پرسش ۳



به نظر شما، مصالحی مانند بتن و گچ منبسط‌شده با این روش چه تأثیری بر وزن و قیمت تمام شده ساختمان دارند؟



۳- به کار گیری مواد افزودنی با تأثیر شیمیایی

افزودنی هایی که با یک تغییر شیمیایی، منجر به بهبود خواص محصولات و یا فرایندها می شوند، افزودنی با تأثیر شیمیایی هستند. تغییر در سرعت واکنش های شیمیایی، کم کردن سرعت خوردگی، انجام واکنش های مطلوب و کنترل شده از وظایف افزودنی ها با تأثیر شیمیایی است.

انواع افزودنی ها با تأثیرات شیمیایی عبارت اند از:

✓ ولکاننده ها و ایجاد کننده های پیوندهای عرضی

✓ عوامل پخت^۱ و سخت کننده^۲

✓ آغاز گرها

✓ شتاب دهنده های واکنش های شیمیایی^۳

✓ ختم کننده واکنش یا تأخیر انداز واکنش های شیمیایی^۴

✓ زلال کننده ها^۵

✓ عوامل اتصال دهنده^۶

✓ محافظت کننده های خوردگی

✓ تأخیر انداز های شعله و آتش

✓ پاداکسند ها

✓ رباينده های مواد اسيدي^۷

در ادامه توضیح برخی از افزودنی ها با تأثیر شیمیایی آورده شده است.

ایجاد کننده های پیوندهای عرضی (شبکه سازها): این افزودنی ها در صنعت لاستیک کاربرد دارند. برای اینکه لاستیک ها دارای انعطاف و استحکام بالایی باشند، لازم است زنجیرهای بسپاری آن از پهلو به هم بچسبند و اتصال عرضی ایجاد گردد و به اصطلاح، شبکه ای^۸ شوند. این کار باعث می شود که در اثر اعمال نیرو زنجیرهای بسپار روی هم نلغزند. به این عمل ولکانش^۹ گفته می شود. ساده ترین فرایند ولکانش توسط چارلز گودیر^{۱۰} به وسیله گوگرد روی لاستیک طبیعی انجام شد. پس از آن برای لاستیک های مختلف انواع و اقسام مواد ولکاننده و پیونددهنده عرضی تولید شد.

امروزه از گوگرد و ترکیبات گوگرددار، اکسیدهای فلزی مانند سرب اکسید و منیزیم اکسید و روی اکسید، پراکسیدها و رزین های فنولی به منظور ولکانش و ایجاد پیوندهای عرضی انواع لاستیک ها مانند کلروپرن، و دیگر لاستیک ها، استفاده می شود (شکل ۱۴).

۱- Curing Agent

۶- Bonding agents

۲- Hardner

۷- Acid Scavengers

۳- Accelerator

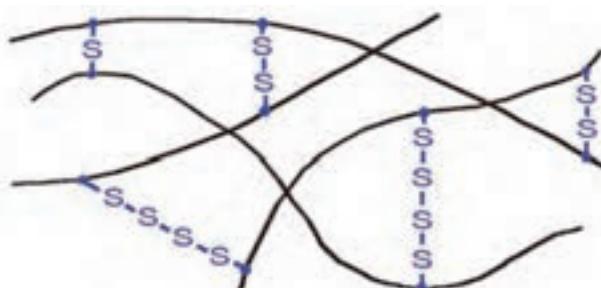
۸- Cross-link

۴- Retardant

۹- Vulcanization

۵- Clarifiers

۱۰- Charles Goodyear



شکل ۱۴- ایجاد پیوندهای عرضی و ولکانش مولکول‌های لاستیک توسط گوگرد

فیلم آموزشی

فرایند تولید لاستیک و ولکانش



فعالیت عملی ۱۵



ولکانش لاستیک طبیعی



تولید لاستیک خودرو

مواد لازم: گوگرد، لاستیک طبیعی که در بازار تحت عنوان کرب^۱ یا RSS شناخته می‌شود، جهت تهیه این لاستیک می‌توانید به فروشنده‌گان مواد اولیه چسب رجوع کنید و یا از تولیدکنندگان چسب، مقداری از آن را بخواهید.

۱- Cerepe



RSS یک نشانه برای طبقه‌بندی لاستیک طبیعی است که با توجه به رنگ و کیفیت لاستیک طبیعی می‌تواند از RSS۱ تا RSS۶ باشد.

ابزار لازم: حمام روغن با دمای ۱۸۰ درجه سلسیوس، بشر ۲۵۰، همزن شیشه‌ای

روش کار

- مقداری از لاستیک طبیعی را توسط قیچی به ذرات ریز تبدیل کنید و به آن بین ۳-۵ درصد گوگرد اضافه کنید.
- آنها را درون بشر بریزید و بشر را وارد حمام روغن کنید و تا حدود ۱۵۰ درجه سلسیوس همراه با هم‌زدن گرم‌ما دهید و به اتفاقاتی که رخ می‌دهد، توجه کنید.
- آزمایش را با درصد‌های مختلف گوگرد تا ۳۰ درصد انجام دهید و نمونه‌های تولیدی را از نظر انعطاف‌پذیری و سختی با یکدیگر و با لاستیک طبیعی ناولکانیده مقایسه کنید.
- کدام یک سخت‌تر است؟
- به نظر شما برای تولید تیوب خودرو و لاستیک آن، کدام درصد از گوگرد مناسب‌تر است؟
- دربارهٔ معادلهٔ واکنش شیمیایی رخ داده تحقیق کنید.

عوامل پخت و سخت‌کننده: این افزودنی‌ها به‌طور عمده، در مورد رزین‌های مایع مانند رزین‌های اپوکسی و پلی‌استر نیمه‌اشباع و رزین‌های پلی‌یورتان کاربرد دارد و باعث می‌شوند تا فرایند بسپارش تکپارهای (مونومر) موجود رخ دهد و بسپار سخت تشکیل شود. فرایند پخت، اولین مرحلهٔ تشکیل بسپار سخت از تکپارهای رزین است. گاه در صنعت از این مواد به نام‌هاردنر یا سخت‌کننده یاد می‌شود.

مثالی از این موضوع یک نوع رزین سیلیکون است که با نام چسب آکواریوم آن را می‌شناسید. هنگام استفاده از این رزین در تماس با هوا، مولکول‌های بخار آب موجود در هوا به عنوان سخت‌کننده با آن وارد واکنش می‌شوند و عمل بسپارش رخ می‌دهد و محصول عمل، بسپار سخت‌شده و استیک‌اسید است و به همین دلیل است که هنگام سخت شدن بوی سرکه به مشام می‌رسد.

مثال دیگر، چسب دوقلو است که از دو جزء شامل رزین اپوکسی و سخت‌کننده تشکیل شده است. با مخلوط کردن این دو جزء فرایند بسپارش شروع می‌شود و بسپار سخت تشکیل می‌شود.

سخت‌کننده معمولاً به میزان یک درصد به رزین اصلی افزوده می‌شود و چون مقدار آن کم است، سخت‌کننده را با مواد پرکننده، رقیق و حجیم می‌کنند تا مصرف آن ساده باشد.



قالب گیری با رزین اپوکسی

فعالیت عملی ۱۶



به کارگیری یک نمونه مواد افزودنی شیمیایی سخت‌کننده

مواد لازم: چسب سنگ یا رزین سیلیکون قالب‌گیری و یا پلی استر دو جزئی همراه با سخت‌کننده مربوط راهنمایی: چسب سنگ در همه ابزار فروشی‌ها موجود است. رزین سیلیکون قالب‌گیری نیز از بازار قابل تهیه است و رزین‌های پلی استر دو جزئی را از فروشگاه‌های رنگ می‌توان تهیه کرد.

روش کار:

هر کدام از این مواد دارای دو جزء هستند؛ جزء اصلی که حجم بیشتری دارد و حاوی تکپار یا بسپار با درجه بسپارش کم است باید در واکنش بسپارش شرکت کند و بخش دوم حاوی سخت‌کننده است. روش کار به شرح ذیل می‌باشد.

- ۱ یک قالب کوچک از جنس مواد انعطاف‌پذیر تهیه کنید. قالب‌هایی از جنس پلی‌اتیلن و یا پلی‌پروپیلن مناسب‌اند. در ضمن می‌توانید از قالب‌های سیلیکونی که از فروشگاه‌های لوازم قنادی قابل تهیه است، استفاده کنید.
- ۲ طبق دستور کار تولید کننده، در یک ظرف جداگانه رزین و سخت‌کننده را مخلوط کنید و در قالب بریزید.
- ۳ زمانی که رزین را در قالب ریختید، باقیمانده رزین مخلوط شده در ظرف را هم بزنید و مشاهدات خود را یادداشت کنید.
- ۴ زمان‌های ژل شدن و گیرایی رزینی را که استفاده کرده‌اید، اندازه بگیرید.

زلال‌کننده‌ها: ذرات معلق کلوئیدی موجود در محلول‌هایی مانند آب و آب‌میوه‌ها باعث کدری می‌شوند. می‌توان با افزودن موادی، باعث شد تا این ذرات به یکدیگر بچسبند و تنهشین شوند و محلول زلال شود. ذرات معلق موجود در محلول‌ها بر دو دسته می‌باشند. یک دسته، ذرات معلق هستند که به مرور زمان تنهشین خواهند شد و دسته دوم ذرات باردار کلوئیدی هستند، که تنهشین نمی‌شوند. مواد افزودنی شیمیایی و بسپارهایی وجود دارند که تعادل بار الکتریکی این ذرات را به گونه‌ای بر هم می‌زنند تا به یکدیگر وصل شده و به اصطلاح لخته شوند و سپس این لخته‌ها به راحتی تنهشین می‌شوند.

در صنعت نوشیدنی‌ها از آنزیم پکتاز برای حذف پکتین که باعث کدری آب‌میوه می‌شود و نیز موادی مانند بنتونیت^۱ و سلیسیم دیوکسید، استفاده می‌شود.

فیلم آموزشی

زلال‌کننده



محافظت‌کننده‌های خوردگی: مواد افزودنی محافظت‌کننده از خوردگی، ترکیبات شیمیایی آلی مانند استرهای فسفریک‌اسید و فسفونات‌ها یا ترکیبات معدنی نظیر سیلیکات‌های فلزات قلیایی هستند که از ۱۰ ppm تا یک درصد به محیط افزوده می‌شود و با سطح فلزات واکنش می‌دهند و با تشکیل لایه محافظه، سطح فلز را از خوردگی محافظت می‌کند. جدول ۶ برخی از این مواد را معرفی می‌کند.

جدول ۶- کاربرد مواد حفاظت از خوردگی در فاز مایع

ردیف	محیط مایع	فلز محافظت‌شونده	ماده محافظت‌کننده از خوردگی	غلظت محافظت‌کننده
۱	مایعات خنک‌کننده موتور	Fe , Pb, Zn , Cu	سدیم‌کرومات	۰/۱ درصد تا ۱٪
۲	مایعات خنک‌کننده موتور	Fe	سدیم‌نیتریت	۰/۱ درصد تا ۱٪
۳	آب نمک چاه‌های نفت	Fe	سدیم‌سیلیکات	۰/۰۱ درصد
۴	آب نمک چاه‌های نفت	Fe	ایمیدارولین	ppm ۱۰-۲۵
۵	آب دریا	Zn	سدیم‌سیلیکات	ppm ۱۰
۶	آب دریا	کلیه فلزات	سدیم‌نیتریت	۰ درصد
۷	آب دریا	Fe	کلسیم‌بیکربنات	وابسته به pH محیط
۸	آب دریا	Fe	سدیم‌فسفات‌مونوبازیک + سدیم‌نیتریت	۰/۵ + ۱۰ ppm درصد

تحقیق کنید
۵



۱ لوله‌های انتقال گاز و نفت در محیط‌های جنگلی با شدت بیشتری دچار خوردگی می‌شوند، ولی همین لوله‌ها در محیط‌های بیابانی و خاک‌های قلیایی با شدت کمتری خوردگی می‌شوند. در مورد علت این پدیده، با توجه به تشکیل لایه محافظت تحقیق کنید.

۲ روغن موتور و سوخت‌هایی مانند بنزین و گازوییل به‌طور پیوسته با قطعات فلزی موتور و دیگر قسمت‌ها مانند مخزن ذخیره سوخت خودرو در تماس هستند؛ بنابراین باید حاوی مواد حفاظت از خوردگی باشند. تحقیق کنید که در این زمینه، چه موادی به روغن موتور و سوخت‌ها افزوده می‌شود.

فیلم آموزشی

حفظ از خوردگی



رباینده‌های مواد اسیدی: تخریب و تغییر آرایش مولکول‌های سازنده مواد به دلایل مختلفی مانند آبکافت، تخریب گرمایی، تغییر در اثر فعالیت‌های آنزیمی، فعالیت ریزاندامکان و اکسایش در محصولات و فرایندهای مختلف رخ می‌دهند. معمولاً به این محصولات و فرایندها، افزودنی‌هایی از جنس اکسیدهای فلزی نظیر منیزیم، کلسیم و روی اکسید افزوده می‌شود تا با مواد اسیدی تولیدشده واکنش دهنده و آنها را خنثی کنند.

مثال ۷

بسپارهای کلردار مانند کلروپرن به مرور زمان تجزیه می‌شوند و یکی از محصولات تجزیه شدن آنها هیدروکلریک اسید است. چنانچه از کلروپرن، چسب تولید شده باشد، به مرور زمان غلظت هیدروکلریک اسید ناشی از تجزیه کلروپرن افزایش می‌یابد و کیفیت محصول را کاهش می‌دهد. به این چسب‌ها حدود $4/5$ درصد منیزیم اکسید افزوده می‌شود تا اسید تولیدشده را خنثی کند.

مثال ۸

در فرایند تولید بسپارهایی مانند پلی‌اتیلن و پلی‌پروپیلن از کاتالیزگرهایی مانند کلریدهای فلزی استفاده می‌شود. این کاتالیزگرهای در شرایط پُرتنش بسپارش که در فشار و دمای بالا رخ می‌دهد، تجزیه می‌شود و کلر موجود در آنها به هیدروکلریک اسید تبدیل می‌شود. اسید تولیدشده به محصول نهایی وارد می‌شود. این اسید نه تنها باعث تخریب محصول تولیدی می‌شود بلکه در فراورده‌های تولیدی نیز وجود خواهد داشت و تأثیرات منفی ایجاد می‌کند. به این بسپارها نیز درصد کمی منیزیم اکسید افزوده می‌شود تا اسید باقیمانده را خنثی کنند.

فعالیت عملی ۱۷



خنثی کردن باران‌های اسیدی توسط کلسیم کربنات

از انحلال گازهایی مانند اکسیدهای گوگرد و اکسیدهای نیتروژن ناشی از فرایند احتراق که وارد طبیعت می‌شوند، در آب باران اسیدهایی تشکیل می‌شود که pH آن را اسیدی می‌کند. باران اسیدی باعث خسارت به بناها، تأسیسات صنعتی و زمین‌های کشاورزی می‌شود. در طبیعت نیز باران‌های اسیدی با کلسیم کربنات موجود در پوسته زمین واکنش داده و خنثی می‌شود.

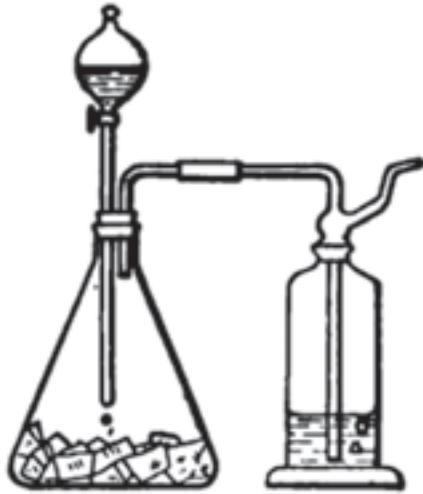
مواد لازم: سدیم سولفیت، سولفوریک اسید رقیق، کلسیم کربنات، آب

وسایل لازم: بالن یا ارلن 500 میلی‌لیتری با لوله جانبی، قیف جداکننده، گازشوی، بورت

روش کار:

۱ مجموعه‌ای همانند شکل صفحه بعد را آماده کنید.

۲ مقدار 20 گرم سدیم سولفیت را در بالن 500 میلی‌لیتری بریزید. توسط یک چوب پنبه، قیف جداکننده را به بالن وصل کنید و در قیف مقدار 100 میلی‌لیتر سولفوریک اسید رقیق بریزید. لوله جانبی بالن را توسط لوله پلاستیکی، به یک گازشوی که از آب مقطر پر شده است، وصل کنید.



تجهیزات مورد نیاز برای تولید باران اسیدی

۳ باز کردن شیر قیف، اجراه دهید سولفوریک اسید رقیق روی سدیم سولفات بریزد و با آن واکنش دهد تا گاز گوگرد دیوکسید تولید شود و در آب موجود در گازشوی حل شود. این آب مشابه باران اسیدی است.

۴ یک بورت را از خرده های کلسیم کربنات پر کنید. pH محتويات گازشوی را درون یک بشر بریزید. باران اسیدی مصنوعی را اندازه گیری کنید و به آرامی از بورت عبور دهید و پس از عبور از بورت pH را دوباره اندازه گیری کنید.

- چه تفاوتی مشاهده می کنید؟
- به نظر شما چه اتفاق شیمیایی رخ داده است؟
- معادلات واکنش های شیمیایی انجام شده را بنویسید.

فعالیّت عملی ۱۸



کاربرد رایانده های اسیدی

مواد لازم: منیزیم هیدروکسید، هیدروکلریک اسید رقیق، آب
وسایل لازم: بشر $50^{\circ} \text{ میلی لیتری}$

روش کار:

به 100 میلی لیتر آب ، محلول هیدروکلریک اسید بیفزایید تا اسیدی شود و سپس pH آن را اندازه گیری کنید. به این ترتیب، آندر اسید بیفزایید تا pH حدود ۳ شود.

سه گرم منیزیم هیدروکسید به این محلول بیفزایید و سپس به هم بزنید و پس از چند دقیقه، pH را اندازه بگیرید.
مشاهدات خود را یادداشت کنید.

- منیزیم اسید در این آزمایش چه نقشی دارد؟
- چه واکنش شیمیایی رخ داده است؟
- معادله واکنش شیمیایی را بنویسید.

به کار گیری مواد افزودنی با تأثیر زیست شناختی

مواد با تأثیر زیست شناختی آن دسته از افزودنی ها هستند که توسط ریزاندامکان، آنژیم ها و یا مواد شیمیایی باعث تغییر زیست شناختی در محصولات یا فرایاندها می شوند. بسیاری از محصولات تولیدی مانند آنتی بیوتیک ها، اسیدهای آلی و الکل ها و انواع لب نیات محصول یک فرایند زیست شناختی هستند. این محصولات توسط فرایاندهای تخمیری که به وسیله ریزاندامکانی مانند باکتری، قارچ و مخمّر رخ می دهد، تولید می شوند.

فرایند تخمیر در دما، فشار، pH و غلظت مناسب و در شرایط سترون^۱ در یک محیط مغذی رخ می‌دهد. برای مثال، با یک محیط سترون شده مغذی حاوی قند مانند ملاس حاصل از فرایند تولید شکر که توسط مواد مغذی مانند یون‌های نیترات، منیزیم، سولفات، اوره و آهن غنی شده است و سپس قارچ میکروسکوپی (آسپر جیلوس نایچر) به میزان ۵٪ به آن اضافه شده باشد، در دمای مناسب و همراه با هوادهی پس از ۱۶۸ ساعت قند موجود در این مخلوط به سیتریک اسید تبدیل می‌شود. مواد مغذی در این فرایند نقش مواد افزودنی دارند که عملیات را با بهره زیاد به سمت تولید محصول هدایت می‌کنند.

بر عکس، ریزاندامکان می‌توانند تأثیر مخرب بر محصولات داشته باشند و مانند یک آفت محصول را تخریب کنند. جلوگیری از رشد و فعالیت این ریزاندامکان توسط آفت‌کش‌ها انجام می‌شود. همچنین برخی محصولات زیست‌شناسخی، مانند آنزیم‌ها، نقش مؤثری در بهبود کیفیت محصولات و فرایندها دارند. آنزیم آلفا آمیلاز در فرایند پخت و تولید نان، نشاسته را به قند تبدیل می‌کند و قندها نیز تحت تأثیر ریزاندامکان به انواع الکل و مواد آلی معطر تبدیل می‌شوند که عطر و طعم نان را بهبود می‌بخشد (شکل ۱۵).



شکل ۱۵- کاربردهای مختلف آنزیم آلفا-آمیلاز

در شوینده‌های جدید، طیف وسیعی از آنزیم‌هایی مانند لیپاز، پروتئاز و آمیلاز وجود دارند که لکه‌های مرسوم لباس مانند چربی را از روی لباس‌ها با تجزیه کردن آنها پاک می‌کنند.

تحقیق کنید
۶

در مورد آنزیم لیپاز و کاربرد آن تحقیق کنید.



۱- منظور از سترون، استریلیزه کردن محیط تخمیر است تا تمامی ریزاندامکان موجود در آن کشته شوند. در فرایندهای تخمیر، استریل کردن توسط گرما انجام می‌شود.

تأثیرات مواد افزودنی با تأثیر زیست‌شناختی عبارت‌اند از:

- ۱- تأثیرات آنزیمی: آنزیم‌هایی مانند پروتئاز، لیپاز، آمیلاز و سلولاز و آلفا‌امیلاز نقش تجزیه مواد مختلف به محصولات دیگر را دارند به عنوان مثال لیپاز چربی‌ها را به گلیسیرین و اسید چرب تجزیه می‌کند.
- ۲- تأثیرات آفت‌کش‌ها: آفت‌های مختلف از حشرات تا انواع باکتری و میکروب و ویروس و قارچ توسط این مواد یا کشته می‌شوند یا از رشد و تکثیر آنها جلوگیری می‌شود.
- ۳- تأثیرات دارویی و درمانی: مواد مؤثر دارویی^۱، بیماری‌های موجودات زنده را درمان می‌کند و یا از پیشرفت بیماری‌ها جلوگیری می‌کند.
- ۴- تأثیرات فرایندی: به کمک علم زیست‌فناوری، امروزه بسیاری از فراورده‌ها نظیر اسیدهای آلی و الکل‌ها توسط ریزاندامکان و با فرایند تخمیر تولید می‌شوند.

انواع مواد افزودنی با تأثیر زیست‌شناختی

انواع افزودنی‌ها با تأثیرات زیست‌شناختی عبارت‌اند از:

- ✓ مواد مؤثره دارویی
- ✓ آفت‌کش‌ها (عوامل ضدجلبک و لجن، مواد ضدمیکروب، مواد ضدباکتری و کشنده باکتری و مواد ضدقارچ و قارچ‌کش)
- ✓ آنزیم‌ها

در ادامه توضیح برخی از افزودنی‌ها با تأثیر زیست‌شناختی آورده شده است.

مواد مؤثر دارویی: ماده مؤثر دارویی آن قسمت از هر دارو است که عمل درمان را انجام می‌دهد (شکل ۱۶). شرکت‌های دارویی انواع دارو مانند شربت، قرص و پماد را با استفاده از مواد مؤثر دارویی و مواد افزودنی عرضه می‌کنند. برای مثال، یک قرص استامینوفن ۲۵۰، حاوی ۲۵۰ میلی‌گرم ماده مؤثر دارویی پاراستامول^۲ است و باقیمانده آن از مواد پرکننده‌ای تشکیل شده است که به قرص، حجم و وزن مناسب را می‌دهد.



شکل ۱۶- ماده مؤثر دارویی، قسمت کوچک و اصلی داروست که درمان را انجام می‌دهد.

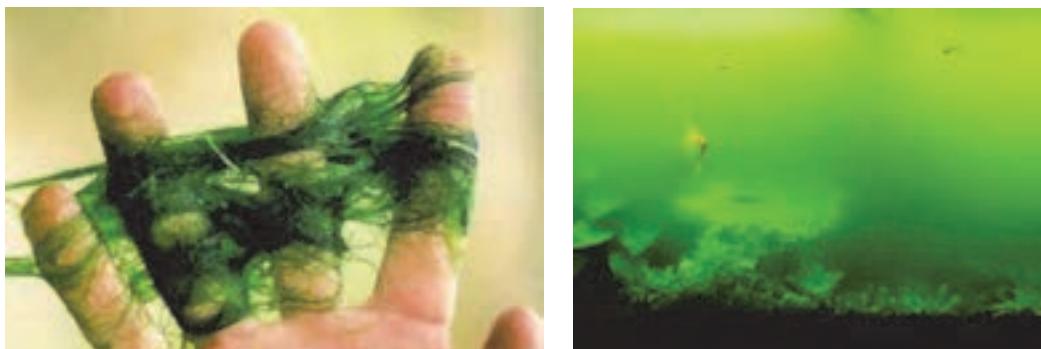
آفت‌کش‌ها: این مواد ترکیبات شیمیایی یا زیست‌شناختی هستند که برای کشتن یا توقف فعالیت آفت‌های زیست‌شناختی مانند میکروب‌ها، قارچ‌ها، حشرات و گیاهان به کار می‌روند و در محصولات یا فرایندهایی که در معرض رشد باکتری و فساد زیست‌شناختی هستند، استفاده می‌شود.

۱- Active Pharmaceutical Ingredients (API)

۲- Paracetamol

این مواد به شکل های مایع، محلول حقیقی، کلوئید و مخلوط معلق یا پودر و گرانول وجود دارند.
انواع گوناگون آفت کش ها عبارت اند از:

عوامل ضدجلبک و لجن: تمامی محیط های آبی از چسب ها و رنگ های آب پایه و سایر محیط های آبی مانند برج های خنک کننده، مبدل های گرمایی، حوضچه های پرورش ماهی، سازه ها و تجهیزات دریایی در معرض خطر رشد جلبک ها (شکل ۱۷) و ایجاد لجن هستند که باعث خسارت به محصولات یا فرایند می شود؛ از این رو، در این موارد از مواد ضدجلبک و آلودگی زیستی استفاده می شود.



شکل ۱۷- تشکیل جلبک در محیط های آبی

این خسارات شامل گرفتگی مسیرها، خراب و فاسد شدن محصولات و کاهش بهره مبدل های گرمایی به دلیل آلودگی سطوح هستند. موادی مانند بنزالکونیوم کلرید، مس (II) سولفات و بسیاری از مواد شیمیایی دیگر چنین کاربردی دارند.

فیلم آموزشی

مواد کشنده جلبک ها



مواد ضدمیکروب^۲: تمام میکروب ها بیماری زا نیستند. مواد ضدمیکروب، یا کشنده میکروب ها هستند و یا مانع رشد آنها می شوند. میکروب های غیربیماری زا می توانند باعث تغییر طعم و بو و رنگ محصولات یا کاهش زمان نگهداری آنها شوند و یا با رشد زیاد، باعث ایجاد لجن و گرفتگی در مسیرها و آلودگی سطوح در فرایندها گردند. مواد شیمیایی زیادی مانند کلر، الكل ها، پرسولفات ها، ترکیبات فنول و فلزات سنگین مانند نقره و جیوه کشنده میکروب ها، در محیط ها و فرایندهای مختلف هستند.

مواد ضدباکتری و باکتری کش ها^۳: مواد ضدباکتری، رشد باکتری ها را متوقف می کنند و باکتری کش ها، باکتری های موجود را می کشنند. این دسته از مواد به صورت عام ضدغ Fonii کننده نامیده می شوند و شامل موادی مانند کلر، پرسولفات ها، ترکیبات فنول و فلزات سنگین مانند نقره و جیوه و ترکیبات آنها هستند. مشهور ترین فرایند از این نمونه، تصفیه آب است که توسط گاز کلر ضدغ Fonii می شود. در پژوهشی، بسیاری از عفونت های پوستی توسط ترکیبات نقره، جیوه و روی به صورت پماد درمان می شوند.

۱- Algicides

۲- Germicides or Antimicrobial Agents

۳- Antibacterial Agents and Bactericides



شکل ۱۸- سم افلاتوکسین پسته

مواد ضدقارچ و قارچ‌کش‌ها^۱: این ترکیبات یا قارچ‌ها را می‌کشنند و یا فعالیت آنها را متوقف می‌کنند. بیشتر خسارت قارچ‌ها در محصولات کشاورزی است. سم افلاتوکسین^۲ که ناشی از فعالیت گونه‌هایی از قارچ‌ها است، محصولات کشاورزی مانند پسته را آلوده می‌کند (شکل ۱۸).

برگ‌های انگور و بسیاری دیگر از گیاهان نیز مورد حمله قارچ‌ها قرار می‌گیرند. از جمله مواد قارچ‌کش می‌توان به گوگرد، عصاره برخی از گیاهان مانند رزماری و تنباکو اشاره کرد. از قارچ‌کش‌های مصنوعی می‌توان به مانب^۳، زینب^۴ و مانکوزب^۵ اشاره کرد.

قارچ‌های میکروسکوپی می‌توانند در محیط‌های مختلف نیز باعث تخریب محصولات شوند. نمونه‌ای از این نوع قارچ‌ها را می‌توان بالای بطری‌هایی که در آنها آب غوره خانگی نگهداری می‌شود و یا هنگام فساد مواد غذایی مانند نان و میوه‌ها مشاهده کنید.

نکته



فیلم آموزشی



زیست‌کش‌ها^۶

تحقيق کنید



- ۱ در رابطه با صابون‌های ضدقارچ تحقیق کنید:
- ۲ در مورد قارچ‌کش‌های مانب، زینب و مانکوزب تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.



۱_ Fungicides and Fungicidal Agents

۲_ Aflatoxin

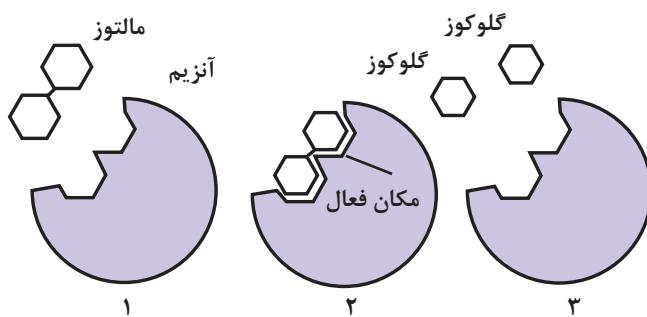
۳_ Maneb

۴_ Zineb

۵_ Mancozeb

۶_ Biocides عوامل و موادی که باعث کشته شدن ریزاندامکان می‌شوند، بایوساید نامیده می‌شوند.

آنزیم‌ها: آنزیم‌ها مولکول‌های پروتئینی هستند که مانند کاتالیزگرها فرایند زیستی را سرعت می‌بخشند و در دما و pH خاصی فعال می‌شوند. آنزیم‌ها در محیط آبی محلول هستند و فعالیت آنها به وجود آب وابسته است و هر کدام فعالیت خاصی را انجام می‌دهند. برای مثال، آنزیم لیپاز چربی‌ها را به گلیسیرین و اسیدچرب تجزیه می‌کند.



شکل ۱۹- مولکول مالتوز توسط آنزیم، به مولکول گلوکوز شکسته می‌شود.

آنزیم‌ها فعالیت‌های زیر را تسريع و ممکن می‌کنند:

- تجزیه مولکول‌های بزرگ مواد به کمک آب
- برداشتی یا افراش گروههای عاملی یا ایجاد و حذف پیوندوگانه روی مولکول‌ها
- بازارایی و تغییر آرایش مولکول‌ها
- ۱۹، تبدیل مولکول مالتوز به مولکول گلوکوز را توسط آنزیم نشان می‌دهد.

آنزیم‌ها

فیلم آموزشی



فعالیت عملی ۱۹



به کارگیری فرمالین در حذف کپک

مواد لازم: نشاسته، آب، مواد لازم برای تهیّه مرکب خوشنویسی (گل سرخ، پودر آهن)، فرمالین

وسایل لازم: ارلن و بشر ۵۰۰ میلی لیتری، گرم کن، همزن شیشه‌ای، پتری دیش

روش کار:

۱ یک نمونه فسادپذیر مانند مرکب خوشنویسی یا محلولی از نشاسته تهیّه کنید.

۲ برای تهیّه محلول نشاسته، ۴ گرم نشاسته را در ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد حل کنید و سپس همراه با همزندن، گرمایش تا پخته شود.

۳ نمونه را دو قسمت کنید و هر کدام را در یک پتری دیش جداگانه بریزید. به یکی از پتری دیش‌ها مقدار کمی ماده آفت‌کش مانند محلول فرمالین اضافه کنید.

۴ هر دو پتری دیش را در محیط آزاد قرار دهید و پس از یک هفته، محتويات پتری دیش‌ها را از دیدگاه ظاهر و بو بررسی کنید.

کدام یک دچار فساد شده است؟ چرا؟

تحقیق کنید

۸



یک نمونه محصول بهداشتی مانند خمیر دندان را انتخاب کنید و نوع ماده محافظ (با اثر زیست‌شناسختی) در آن را مشخص نمایید.



تأثیر مواد افزودنی برای تولید محصول جدید

مواد لازم: شیر، ماست، خامه، افزودنی‌های گیاهی معطر مانند سیر، نعناع، میوه و غیره
وسایل لازم: بشر ۱۰۰۰ میلی‌لیتری، قاشق غذاخوری

روش کار:

- ۱ نیم لیتر شیر را بجوشانید و اجازه دهید تا حدود ۱۰ درصد از آن تبخیر شود و سپس سرد کنید تا به دمای حدود ۴۵°C برسد.
- ۲ به دو قاشق ماست، یک تا دو قاشق خامه بیفرازیید و هم بزنید.
- ۳ مخلوط ماست و خامه را به شیر بیفرازیید.
- ۴ محتویات مذکور را به مدت سه تا چهار ساعت در جای گرم نگهداری کنید.
- ۵ سپس تا سرد شدن کامل، درون یخچال قرار دهید.
- با این فرایند، فراورده جدید ماست خامه‌ای تهیّه شده است.
- تحقیق کنید طی فرایند تبدیل شیر به ماست چه اتفاقی رخ می‌دهد.
- وجود خامه، چه ویژگی‌هایی را در ماست تهیّه شده ایجاد می‌کند.
- به ماست تولیدشده می‌توانید افزودنی‌های دیگر مانند موسیر، سبزیجات معطر، میوه‌جات و غیره بیفرازیید تا محصولات جدیدتری تولید کنید.

تحقیق کنید
۹

یک محصول کشاورزی، دارویی، غذایی یا بهداشتی را در نظر بگیرید و تحقیق کنید چه عوامل زیست‌شناسختی می‌تواند باعث فساد آنها شود و به کمک چه مواد افزودنی می‌توان از فساد آنها جلوگیری کرد.

پرسش

- ۱ با توجه به شکل ۱ کتاب، به نظر شما چرا درصد و نوع افزودنی‌ها در روغن‌های با کاربردهای مختلف متفاوت است؟
- ۲ وظایف اصلی مواد افزودنی را نام ببرید.
- ۳ در مورد هر یک از نقش‌های مواد افزودنی شامل پرکنندگی، پایدارکنندگی و بهبوددهندگی دو مثال بزنید.
- ۴ در گذشته پس از پخت نان مقداری از خمیر کنار گذاشته می‌شد تا در تولید خمیر بعدی استفاده شود. به نظر شما دلیل آن چه بوده است؟
- ۵ افزودنی‌ها چه خواصی به محصولات می‌دهند؟ مثال بزنید.
- ۶ مقدار و روش افروden مواد افزودنی به محصولات چگونه تعیین می‌شود؟
- ۷ در فرایندهای ناپیوسته، افزودنی‌ها چگونه به محصولات اضافه می‌شوند؟
- ۸ مستریج چیست و چگونه تولید می‌شود؟

- ۱ یک غذای خانگی را در نظر بگیرید و تحقیق کنید که از چه موادی تهیه می‌شود و کدامیک از این مواد می‌تواند نقش افزودنی را داشته باشد. سپس تحقیق کنید که چه مواد دیگری می‌توان به عنوان افزودنی به آن اضافه کرد تا محصول بهتری تولید نمود.
- ۲ در تولید بعضی از رنگ‌ها، از حلال‌های آلی استفاده می‌شود. به نظر شما این حلال‌ها چه تأثیری بر محیط‌زیست دارند؟
- ۳ رنگ خودرو را در نظر بگیرید. به نظر شما هر کدام از افزودنی‌های زیر چه تأثیری بر کیفیت رنگ هنگام استفاده و پس از خشک شدن دارد؟
- ۴ مواد ضدپرتو فراابنفش، رنگ‌دانه، مواد ضدکف، غلظت‌دهنده مواد ضدکیک چه نقشی در محصولات جامد دارند؟ مثال بزنید.
- ۵ گران‌روی چه نقشی در محصولات تولید دارد و چگونه می‌توان گران‌روی را در محصولات تولیدی افزایش داد؟
- ۶ مواد نرم‌کننده یا پلاستی سایزرها چه تأثیراتی بر محصول تولیدشده می‌گذارند؟
- ۷ افزودنی با عملکرد شیمیایی چیست و چه نقشی در محصولات یا فرایندها دارند؟
- ۸ مواد افزودنی ایجاد‌کننده پیوندهای عرضی چه تأثیری بر خواص لاستیک می‌گذارند؟
- ۹ عوامل پخت و سخت‌کننده چه موادی هستند؟ با ذکر یک مثال نقش آنها را شرح دهید.
- ۱۰ مواد حفاظت از خوردگی چه نقشی در فرایندها و محصولات دارند؟
- ۱۱ منظور از رباينده مواد اسيدي چيست؟ مثال بزنيد.
- ۱۲ انواع مواد افزودنی با تأثیرات زیستی را نام ببريد.
- ۱۳ ماده مؤثر داروبی چیست؟
- ۱۴ آنزیم‌ها چه فعالیت‌هایی را تسريع و یا ممکن می‌کنند؟
- ۱۵ روش تولید پنیر در گذشته به شرح زیر بوده است. به یک بزغاله یا برّه تازه متولدشده شیر می‌خوراندند. سپس آن را ذبح می‌کردند و محتويات معده آن را خالی کرده و به عنوان مایه پنیر نگهداري می‌کردند. هنگام تولید پنیر مقداری از این ماده را به شیر می‌افزوندند تا پنیر تشکیل شود. به نظر شما چه ماده‌ای در معده حیوان ذبح شده وجود دارد که باعث تولید پنیر می‌شود؟

ارزشیابی شایستگی کاربرد مواد افزودنی در صنایع شیمیایی

شرح کار:

چگونگی استفاده از تجهیزات آزمایشگاهی را بداند و کار داده شده را با دقّت انجام دهد.
هنگام کار مراقب باشد که دستگاه صدمه نبیند.
پس از انجام کار، وسایل را تمیز و سالم در حالت اولیه قرار دهد.

استاندارد عملکرد: به کارگیری مواد افزودنی فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی طبق استاندارد.

شاخص‌ها:

- رعایت مسائل ایمنی هنگام کار
- انجام کار طبق دستور کار

شرایط انجام کار و ابزار و تجهیزات:

شرایط مکان: آزمایشگاه

شرایط دستگاه: آماده به کار

زمان: یک جلسه آموزشی

ابزار و تجهیزات: وسایل شیشه‌ای آزمایشگاهی، ترازو، آسیاب، همزن برقی، مخلوطکن، اون

معیار شایستگی:

ردیف	مراحله کار	حداقل نمره قبولی از ۳	نمره هنرجو
۱	به کارگیری مفاهیم مواد افزودنی	۱	
۲	به کارگیری مواد افزودنی فیزیکی	۲	
۳	به کارگیری مواد افزودنی شیمیایی	۲	
۴	به کارگیری مواد افزودنی زیست‌شناختی	۱	
	شاخص‌های غیرفنی، ایمنی، بهداشت، توجهات زیست‌محیطی و نگرش: ۱- ایمنی: انجام کار کارگاهی با رعایت موارد ایمنی و استفاده از وسایل ایمنی شخصی ۲- نگرش: صرفه‌جویی ۳- توجهات زیست‌محیطی: جلوگیری از صدمه زدن به محیط‌زیست از طریق انجام کار بدون ریخت‌وپاش ۴- شایستگی‌های غیرفنی: ۱- اخلاق حرفه‌ای ۲- مدیریت منابع ۳- محاسبه و کاربست ریاضی ۵- مستندسازی: گزارش نویسی	۲	
*	میانگین نمرات		

* حداقل میانگین نمرات هنرجو برای قبولی و کسب شایستگی، ۲ است.

پودمان پنجم

آزمایش‌های کنترل کیفیت مواد غذایی



وظیفه بخش کنترل کیفیت مواد غذایی، اندازه‌گیری‌های لازم مطابق با استانداردهای تدوین شده و همکاری با سازمان‌های نظارتی است.

مقدمه

تعدادی از بیماری‌ها، ناشی از باکتری‌های مضر، ویروس‌ها، انگل‌ها و یا مواد شیمیایی است که در مواد غذایی ایجاد می‌شوند. از این رو، تولید غذای سالم و مناسب و سامانه‌های ایمن مواد غذایی حائز اهمیت هستند. در این پودمان مفاهیم کنترل کیفیت، استانداردهای محلی و بین‌المللی، اندازه‌گیری‌های کمی و کیفی مواد غذایی آورده شده است. هنرجویان به طور عملی آزمایش‌های کنترل کیفیت فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی مواد غذایی را انجام می‌دهند.

استاندارد عملکرد

انجام آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناختی کنترل کیفیت مواد غذایی طبق استاندارد شایستگی‌های غیرفنی مورد انتظار این پودمان عبارت‌اند از:

- ۱ اخلاق حرفه‌ای: حضور منظم و وقت‌شناصی - انجام وظایف و کارهای سپرده شده - پیروی از قوانین
- ۲ مدیریت منابع: شروع به موقع کار - مدیریت مؤثر زمان - استفاده از مواد و تجهیزات
- ۳ کار گروهی: حضور فعال در کارهای گروهی - انجام کارها و وظایف سپرده شده
- ۴ مستندسازی: گزارش‌نویسی فعالیت‌های کارگاهی
- ۵ محاسبه و کاربست ریاضی

شایستگی‌های فنی مورد انتظار این پودمان عبارت‌اند از:

- ۱ مفاهیم کنترل کیفیت در مواد غذایی را به کار گیرند.
- ۲ آزمایش‌های فیزیکی کنترل کیفیت در مواد غذایی را انجام دهند.
- ۳ آزمایش‌های شیمیایی کنترل کیفیت در مواد غذایی را انجام دهند.
- ۴ آزمایش‌های زیست‌شناختی کنترل کیفیت در مواد غذایی را انجام دهند.

مفاهیم کنترل کیفیت در صنایع غذایی

بحث‌گروهی
۱



از تصویرهای زیر، چه مطالبی استنباط می‌کنید؟



در دین مبین اسلام با آیات و احادیث مختلف مختلف بر اینمن و سالم بودن غذا تأکید فراوانی شده است. در مورد مفهوم و ترجمه آیات زیر تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

﴿فَلِيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ﴾ پس انسان باید در غذای خود بنگرد» سوره عبس / آیه ۲۴

«يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَ... : ای مردم، از آنچه در زمین حلال و پاکیزه است بخورید...» سوره بقره / آیه ۱۶۸

«كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْغُوا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي: (و دستور دادیم که) از این رزق حلال و پاکیزه که نصیبتان کردیم تناول کنید و در آن (به کفر نعمت و ترک شکرگزاری) طغیان و سرکشی نکنید و گرنه مستحق غصب و خشم من می‌شوید » سوره طه / آیه ۸۱

برخی از بیماری‌ها که موجب مرگ و میر کودکان می‌شود، ناشی از باکتری‌های مصر، ویروس‌ها، انگل‌ها و یا مواد شیمیایی است که در مواد غذایی ایجاد می‌شوند. از این روی تولید غذای سالم و مناسب و سامانه‌های اینمن مواد غذایی حائز اهمیت هستند. در گزارش سازمان جهانی بهداشت^۱ تخمین زده شده است، سالیانه حدود ۲/۲ میلیون نفر در اثر بیماری‌های گوارشی ناشی از آب و غذای ناسالم جان خود را از دست می‌دهند. به همین دلیل این سازمان شعار خود در سال ۲۰۱۵ میلادی را «ایمنی غذا از مزرعه تا سفره» در نظر گرفت.

غذای سالم، عاری از عوامل بیماری‌زایی زیستی، شیمیایی و فیزیکی است و چنانچه مراحل تولید، آماده‌سازی و بسته‌بندی آن بر اساس قواعد استاندارد و نیاز مشتری انجام شده باشد، غذای مناسب نامیده می‌شود. در فرایند تولید غذای سالم و مناسب کل زنجیره تولید غذا از زمین‌های کشاورزی و مزارع دام و طیور و آبزیان گرفته تا فرایند تولید و تبدیل و بسته‌بندی و انتقال آن به دست مشتری، علاوه بر تولیدکنندگان، مجموعه‌های استاندارد و قانون‌گذار نیز بر آن نظارت کافی دارند (شکل ۱).



شکل ۱- نظارت بر مواد غذایی در تمامی مراحل

قسمتی از عملیات تولید غذای سالم و مناسب بر دوش بخش کنترل کیفیت تولیدکنندگان مواد غذایی است که عملیات کنترل کیفیت غذا را بر اساس دستورکارهای استاندارد و بین‌المللی انجام می‌دهند. در این مبحث مرکز بر آزمایشگاه کنترل کیفیت مواد غذایی و وظایف آن است که خود بخشی از سامانه جامع مدیریت کیفیت^۱ است.

▶

ایمنی غذا
فیلم آموزشی

کنترل کیفیت^۲

کیفیت در طول تاریخ تعاریف مختلفی در بخش صنعت داشته است که برخی از آنها در جدول ۱ خلاصه شده‌اند.

۱- مطابق استاندارد ISO۹۰۰۱:۲۰۰۰ مدیریت کیفیت (Quality Management) یعنی نظارت بر فرایند ساخت و تولید محصول برای ایجاد اطمینان از مطابقت محصول با آنچه مورد نظر طراح یا مشتری بوده است. این نظارت از مرحله دریافت و سفارش مواد اولیه تا خدمات پس از فروش را شامل می‌شود.

۲- Quality Control (QC)

جدول ۱- سیر تاریخی تعریف کیفیت در دهه‌های مختلف

ردیف	دهه میلادی	مفهوم کیفیت
۱	۵۰	درجه مطابقت محصول با استانداردهای از قبیل تعیین شده
۲	۶۰	تطابق با استاندارد و تأمین نیاز مشتری
۳	۷۰	بازرسی محصولات تولید شده همراه با ارضای نیاز مشتری با کمترین هزینه تولید همراه با بازرسی محصول و کنترل فرایند تولید
۴	۸۰	ارضای نیاز مشتری با کمترین هزینه و بالاترین قابلیت اطمینان
۵	۹۰	به هدف زدن برای ارضای نیازهای پایه، تصریحی و پنهان مشتری با کمترین هزینه و بالاترین قابلیت اطمینان ^۱

با توجه به تنوع محصولات تولیدی و جمع‌بندی دیدگاه‌های مختلف کیفیتی، تعریف جامع امروزی از کنترل کیفیت، عبارت از «تولید محصول با ویژگی‌های کیفیتی از جمله شکل، اندازه، استحکام، ترکیب و رنگ مطابق با استانداردهای مورد قبول مشتری برای تأمین نیازهای پایه، تصریحی و پنهان مشتری با کمترین هزینه و بالاترین قابلیت اطمینان است».

اهداف کیفیتی یک محصول، تولید بدون نقص با ضایعات صفر است، که نیازمند طراحی و اجرای یک سامانه مدیریت کیفیت، بر اساس مراحل زیر است:

۱ تخمین و ارزیابی نیازهای کیفی مشتریان محصول

۲ تدوین اهداف و جهت‌گیری‌های لازم، برای رسیدن به نیاز کیفی مشتری توسط مدیران ارشد سازمان، که خط‌مشی کیفیت نامیده می‌شود.

۳ اجرای سامانه مدیریت کیفیت که شامل کنترل کیفیت^۲، بهبود کیفیت^۳ و تضمین کیفیت^۴ است.

تحقیق کنید
۱



در ارتباط با اجرای سامانه مدیریت تولید تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

۱- برای مثال نیاز پایه یک مشتری برای تلویزیون این است که تصویر و صدای خوبی داشته باشد. منظور از نیاز تصریحی این است که تلویزیون علاوه بر نیاز پایه، یک نیاز دیگر را ببرطرف کند، مثلاً تله تکست داشته باشد و نیاز پنهان، نیاز مهیج است که مشتری را غافلگیر می‌کند؛ مثلاً تلویزیون قابلیت اتصال فلش مموری دارد که به این نوآوری گفته می‌شود.

۲- کنترل کیفیت بخشی از سامانه مدیریت کیفیت است که وظیفه آن حصول اطمینان از برآورده شدن نیازهای کیفی محصول در راستای خط‌مشی کیفیت و بر اساس استانداردهای تدوین شده و قوانین موجود سازمان‌های نظارتی است.

۳- Quality Improvement

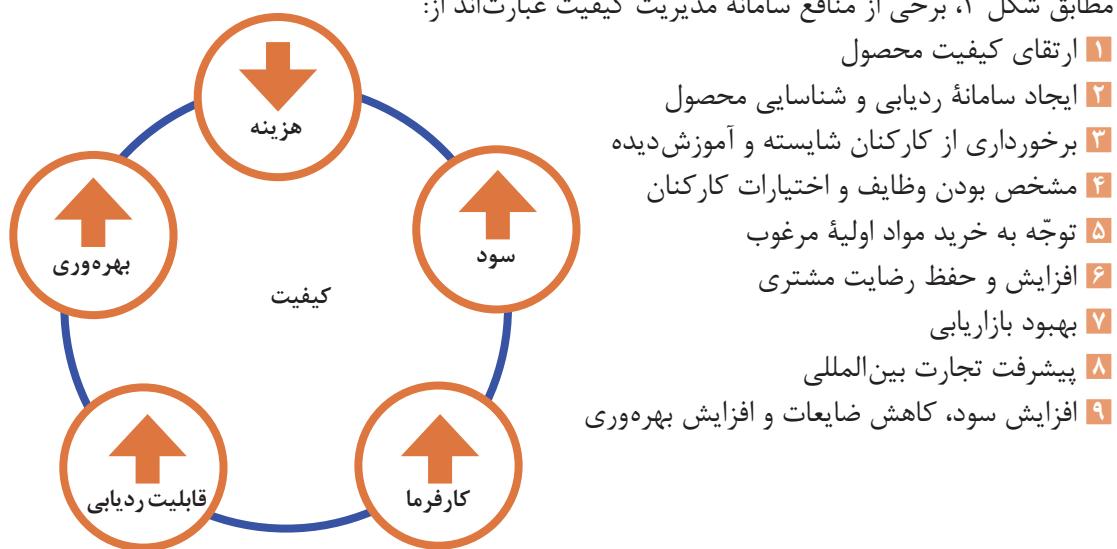
۴- Quality Assurance



مزایای سامانه مدیریت کیفیت

ایجاد سامانه مدیریت کیفیت و در سایه کنترل کیفیت، یک ارتباط چندسویه بین تولیدکننده، مصرف‌کننده محصول و سازمان‌های نظارتی است که علاوه بر ایجاد حس اعتماد در مشتری، باعث سهولت در روش‌های تولید و کاهش هزینه‌ها می‌شود و به بقای محصول در بازار کمک می‌کند.

مطابق شکل ۲، برخی از منافع سامانه مدیریت کیفیت عبارت‌اند از:



شكل ۲- اثر بخشی سامانه مدیریت کیفیت بر موضوعات مرتبط با کیفیت

وظایف سامانه مدیریت کیفیت

کارکنان بخش کنترل، بهبود و تضمین کیفیت باید تسلط کافی به موارد زیادی داشته باشند که برخی از آنها عبارت‌اند از:

- ۱ کنترل پیوسته محصولات تولیدی بر اساس دستور کارها و استانداردهای بین‌المللی و محلی که توسط شرکت و یا سازمان‌های نظارتی مانند اداره استاندارد تعیین شده است.
- ۲ اجرا و اطمینان از انطباق برنامه‌های کیفیتی شرکت شامل نظارت بر محیط‌زیست، کنترل آفت‌ها، بهداشت، اجرای شیوه‌های تولید خوب به روزرسانی شده (CGMP) برای تضمین ایمنی و سلامت محصول تولیدی.
- ۳ نظارت بر آزمایشگاه‌های میکروبیولوژیکی، شیمیابی و فیزیکی کنترل کیفیت.
- ۴ آموزش کارمندان جدید و موجود، از جمله کارکنان کنترل کیفیت، مدیریت، رسیدگی به شکایات.

کنترل کیفیت در صنایع غذایی

وظیفه بخش کنترل کیفیت یک کارخانه مواد غذایی در همکاری با سایر بخش‌های سامانه مدیریت کیفیت، بازرسی‌های فیزیکی و شیمیایی و زیستی از مواد خام اولیه، محصولات نهایی، واسطه و فرایند تولید برای اطمینان از برآورده شدن و حفظ استانداردهای تعریف شده است.

مواد خام ورودی شامل مواد اولیه و حتی آب و هوای فشرده ورودی به خط تولید می‌توانند منشأ بسیاری از خطرات فیزیکی مانند گلولایی، خطرات شیمیایی مانند انواع سموم و خطرات زیستی مانند انواع قارچ، باکتری، ویروس، حشرات و تخم آنها باشند.

بخشی از آلودگی‌ها مانند آدامس جویده شده، ته‌سیگار توسط کارکنان و یا بازدیدکنندگان کارخانه و برخی از آلودگی‌ها توسط سایر موجودات مانند موش و سوسک که به شکلی به کارخانه راه پیدا می‌کنند، وارد چرخه تولید می‌شود.

به علاوه در طول فرایند تولید، نوسانات متغیرهای فرایندی مانند دما و فشار و مشکلات مکانیکی تجهیزات مانند نشتی روغن و گریس بر کیفیت تأثیر می‌گذارند.

از این روی باید برای تمام این موارد روش‌های سنجش و کنترل استاندارد عملیاتی شیمیایی، فیزیکی و زیستی وجود داشته باشند و نتایج و گزارش‌های مربوط مستند شوند.

کنترل کیفیت فیزیکی، شیمیایی و زیستی دارای سه مرحله به شرح ذیل است:

۱ بازرسی و کنترل کیفیت مواد خام ورودی به گونه‌ای که مواد با کیفیت بد در ورودی‌ها نباشد.

۲ کنترل تمامی متغیرهای فرایند تولیدی مانند دما، فشار، غلظت‌ها و نیز تجهیزات تولید و دستورکارهای روش تولید محصول

۳ بازرسی کیفی و کمی محصول نهایی تا رسیدن محصول با کیفیت به دست مشتری.

استانداردهای محلی و بین‌المللی کنترل کیفیت

روش سنتی کنترل کیفیت شامل نمونه‌برداری تصادفی از مواد اولیه و محصول نهایی تولید شده است. در این روش هیچ اطلاعاتی از فرایند تولید و خطرات آن وجود ندارد. به علاوه روش‌های آزمون کیفی، محلی و اغلب ابتدایی بودند؛ به همین دلیل، تعداد محصولات معیوب در روش‌های سنتی زیاد است و نظارت کیفی دقیقی بر محصول هنگام تولید و پس از خروج از کارخانه وجود ندارد.

امروزه با حمایت‌های بین‌المللی سازمان جهانی بهداشت، سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد^۱ و نیز سازمان بین‌المللی استاندارد^۲، سامانه‌های مدیریت ایمنی غذا و الزامات آن برای تمام قسمت‌های زنجیره تولید مواد غذایی به صورت جهانی هماهنگ شده است و مجموعه کاملی از دستورکارها و استانداردهای تخصصی در کارگروه‌های مختلف تدوین شده‌اند که به تولید غذای مناسب و سالم کمک می‌کند.

در ایران متولیان این امر سازمان ملی استاندارد ایران، وزارت جهاد کشاورزی، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت بازرگانی و صنعت و معدن هستند که در تعامل با یکدیگر و نیز تولیدکنندگان مواد غذایی در اجرای این استانداردها می‌کوشند.

۱_Food and Agriculture Organization (FAO)

۲_International Organization for Standardization (ISO)

برای مثال، استاندارد شماره ۱۸۳۶ سازمان ملی استاندارد ایران در مورد انبارکردن مواد غذایی الزامات زیر را بیان می‌کند:

- در صورت لزوم باید تسهیلات کافی برای انبارکردن مواد غذایی، مواد تشکیل دهنده، مواد شیمیایی غیرخواراکی (مانند: مواد تمیزکننده، روانکننده‌ها و سوخت‌ها) فراهم باشد.
- تسهیلات انبار کردن مواد غذایی باید به گونه‌ای طراحی و ساخته شود که حفظ و تمیزکردن آنها امکان‌پذیر باشد.
- از ورود، تجمع و لانه‌گرینی آفات جلوگیری شود.
- در هنگام انبار کردن مواد غذایی، به خوبی از آلوگی محافظت شوند.
- در صورت لزوم با کنترل دما و رطوبت، محیطی فراهم شود که فساد مواد غذایی به کمترین مقدار برسد.

فیلم آموزشی



شیوه‌های تولید خوب (GMP)

کارگروه مقررات مواد غذایی

کارگروه مقررات مواد غذایی یا کدکس مواد غذایی، کارگروهی مشترک بین دو سازمان خواربار کشاورزی و بهداشت جهانی است که در سال ۱۹۶۳ میلادی به دلیل اهمیت و لزوم تدوین استانداردهای غذایی ایجاد شد. این کارگروه، تدوین استانداردها را به طور واحد و یکسان بر عهده دارد و اجلاسیه آن هر سال در مقر یکی از سازمان‌های مذکور برگزار می‌شود. در حال حاضر ۱۸۶ کشور از جمله جمهوری اسلامی ایران عضو این کارگروه هستند و در تهیه استانداردها و اجرای آن مشارکت دارند.

اهداف این کارگروه عبارت‌اند از:

- ۱ حفظ منافع و بهداشت مصرف کنندگان
- ۲ تسهیل روابط تجاری و هماهنگ شدن اقدامات انجام شده در زمینه مواد غذایی
- ۳ هماهنگ نمودن تمامی فعالیت‌های استاندارد مواد غذایی در بخش‌های دولتی و غیردولتی
- ۴ تعیین اولویت و ارائه راهنمایی‌های لازم در زمینه پیش‌نویس‌های استاندارد با کمک سازمان‌های ذی‌نفع
- ۵ نهایی کردن استانداردها و انتشار آنها

بیشتر بدانید



استاندارد ایزو

سازمان بین‌المللی استاندارد یا به اختصار «ایزو» سازمانی غیردولتی با اعضای متشكل از سازمان‌های استاندارد کشورهای جهان است. ایزو بزرگ‌ترین توسعه‌دهنده استانداردهای بین‌المللی و تسهیلات تجاری با تدوین استانداردهای مختلف است. حدود ۲۰۰۰ استاندارد، که از محصولات تولیدی گرفته تا فناوری تولید، اینمی غذا و کشاورزی و بهداشت و سلامتی را پوشش می‌دهد، توسط این سازمان تدوین شده است و در اختیار جامعه جهانی قرار گرفته است.

استاندارد ISO ۲۲۰۰۰ یک استاندارد جامع مدیریت اینمی غذا است که مؤسسات فعال در زنجیره تأمین و تولید غذا از آن به صورت مستقیم یا غیرمستقیم استفاده می‌کنند.

نکته
زیست محیطی



پس از پالایشگاه‌ها و صنایع پتروشیمی، صنایع غذایی دومین تولیدکننده فاضلاب صنعتی هستند که نوع فاضلاب آنها علاوه بر ضایعات شیمیایی حاوی ضایعات مخرب و آلوده کننده زیستی است. از این روی، ایجاد تصفیه خانه و بازیافت فاضلاب در این صنعت موضوع مهمی است.

۱ استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰

۲ روش استفاده از تارنمای سازمان ملی استاندارد ایران

فیلم آموزشی



فعالیت عملی ۱



تهیه استانداردهای تجزیه و تحلیل مواد غذایی

روش کار:

از تارنمای سازمان ملی استاندارد ایران به نشانی <http://standard.isiri.gov.ir> دو نمونه از روش‌های تجزیه و تحلیل مواد غذایی مانند ISIRI ۱۹۱ و ISIRI ۲۵۵۳ را تهییه کنید.

نمونه برداری

نمونه برداری فرایندی است که در طی آن بخشی از اعضای یک مجموعه به عنوان نماینده، معرف کل آن مجموعه انتخاب می‌شود. نمونه گرفته شده باید به اصطلاح، مشت نمونه خروار باشد (شکل ۳) و بدون تغییر در مشخصات فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناسی آن، مشابه با مشخصات نمونه آزمایشگاه باشد. برای دستیابی به اطلاعات مطلوب و قابل اعتماد کیفی، نمونه برداری صحیح از اهمیت بالایی برخوردار است. به همین منظور، به یک برنامه نمونه برداری کامل نیاز است تا اهداف نمونه برداری و پایش تأمین شود.



شکل ۳- نمونه باید نماینده کل مجموعه باشد.

طبق دستورکارهای استاندارد برای موارد مختلف، روش نمونه برداری خاص تدوین شده است. برای مثال، استاندارد غذایی CAC/GL ۳۳-۱۹۹۹^۱ روش نمونه برداری از دام و فراورده‌های دامی به منظور تعیین مقدار آفت‌کش باقی‌مانده در محصولات دامی می‌کند. بند ۳/۶ این دستورکار در مورد بسته‌بندی و انتقال نمونه به آزمایشگاه است که شامل موارد ذیل است:

۱- RECOMMENDED METHODS OF SAMPLING FOR THE DETERMINATION OF PESTICIDE RESIDUES FOR COMPLIANCE WITH MRLS CAC/GL 33-1999

- نمونه آزمایشگاهی باید در ظرف تمیز و بی اثر بر نمونه به شکلی بسته‌بندی شود که از آلودگی و نشتی و خسارت دیدن در امان باشد.
- ظرف بسته‌بندی باید آب‌بندی شده باشد، برچسب زده شود و اطلاعات نمونه‌برداری روی برچسب نوشته شود.
- نمونه باید در کمترین زمان ممکن به آزمایشگاه منتقل شود.
- در زمان انتقال باید از فساد نمونه جلوگیری شود. برای مثال، نمونه‌های تازه باید سرد نگه داشته شوند و نمونه‌های منجمد باید در حالت انجماد نگه‌داری و منتقل شوند تا از فساد آنها تا رسیدن به آزمایشگاه جلوگیری شود.

دستور کار کامل در مورد نمونه‌برداری شامل تمام جزئیات نمونه‌برداری در کدکس غذایی CAC/GL ۲۰۰۴۱-۵۰ آورده شده است، آن را تهیّه کنید و در کلاس ارائه دهید.

تحقیق کنید
۲



احتمال دارد بسیاری از نمونه‌های صنعت غذا مانند گوشت وارد شده از کشور دیگر آلوده به عوامل بیماری‌زا باشند، از این روی، شخص نمونه‌بردار باید از لوازم حفاظتی مناسب استفاده کند و در این زمینه آموزش لازم را دیده باشد.

نکته
زیست محیطی



- ۱ نمونه‌برداری از گوشت
- ۲ بسته‌بندی نمونه‌های زیستی

فیلم آموزشی



انتخاب روش و استاندارد کنترل کیفیت

روش‌های استاندارد آزمون‌ها به منظور آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی و زیستی طبق استانداردهای بین‌المللی غذایی قابلیت اجرا دارد. در کشور ما مرجع دستور کارهای استاندارد، سازمان ملی استاندارد و معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی هستند که روش کارهای مورد نیاز را بر اساس استانداردهای بین‌المللی تدوین کرده‌اند.

فعالیت عملی ۲



تهیّه استانداردهای مواد غذایی

روش کار:

با مراجعه به تارنمای معاونت غذا و داروی کشور، بخش آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی به نشانی <http://fdo.umsha.ac.ir/index.aspx?siteid=۱۶&pageid=۲۴۶۲> چند استاندارد مرتبط با مواد غذایی را تهیّه کنید.

اندازه‌گیری کمی و کیفی



شکل ۴- سنجش کیفی قهوه

اندازه‌گیری‌های فیزیکی و شیمیایی و زیستی ممکن است به دو صورت کمی و کیفی انجام پذیرد که به وسیله روش‌های کلاسیک مانند حجم‌سنجد^۱ و وزن‌سنجد^۲ یا روش‌های دستگاهی مانند روش‌های طیف‌بینی^۳ و یا ارزیابی‌های حسی صورت می‌پذیرد. برخی آزمایش‌ها مانند بو و عطر قهوه روش کمی ندارند و به صورت کیفی توسط متخصصان این امر در مورد آنها اظهار نظر می‌شود (شکل ۴).

فعالیت عملی ۳



کنترل کیفیت خامه

روش کار:

مطابق با استاندارد شماره ۱۹۱ با موضوع «خامه پاستوریزه و خامه فرادما (UHT)، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون» سازمان ملی استاندارد ایران، یک نمونه خامه را از دید کیفی مورد مطالعه قرار دهید.

روش کار: یک نمونه خامه بسته‌بندی شده از بازار تهیّه کنید.

۱ با رجوع به نوشه‌های روی بسته‌بندی، نوع خامه را بر اساس جدول زیر تعیین کنید.

ردیف	نوع خامه	درصد وزنی چربی
۱	کم‌چرب	بیشتر یا مساوی ۱۰ درصد و کمتر یا مساوی ۱۸ درصد
۲	نیمه‌چرب (سبک)	بیشتر از ۱۸ درصد و کمتر یا مساوی ۳۵ درصد
۳	چرب	بیشتر از ۳۵ درصد و کمتر یا مساوی ۴۸ درصد
۴	پرچرب	بیش از ۴۸ درصد وزنی

۱ به کمک اطلاعات موجود روی بسته‌بندی، مواد مجاز آن را بررسی کنید.

مواد مجاز عبارت‌اند از:

(الف) فراورده‌های پروتئینی شیر مانند کازئین، پروتئین، آب پنیر یا سایر پروتئین‌های شیر به شرطی که ۳۵ درصد پروتئین داشته باشند، حد مجاز این مواد ۲۰ درصد است.

(ب) ژلاتین و نشاسته

۱- Volumetric Methods

۲- Gravimetric Methods

۳- Spectroscopic Methods

وجود ژلاتین و نشاسته به عنوان پایدارکننده در خامه با توجه به اخذ اجازه از سازمان‌های مسئول و رعایت شرایط خوب تولید به میزان ۰/۲ درصد مجاز است.

۳- ویژگی‌های حسّی خامه را به صورت کیفی بررسی کنید.

ویژگی‌های حسّی خامه عبارت‌اند از:

(الف) رنگ: رنگ خامه باید سفید یا سفید مایل به کرم باشد.

(ب) بو و طعم: بو و طعم خامه باید طبیعی باشد و فاقد هرگونه بوی غیرطبیعی و نامطبوع باشد.

۴- بسته‌بندی: بسته‌بندی خامه باید به شرح زیر باشد:

خامه باید در شرایط کامل‌بهداشتی و بسته‌بندی شده عرضه شود. در بسته‌بندی محکم و نفوذناپذیر باشد؛ به‌گونه‌ای که هرگونه دخل و تصرف در محتويات ظرف امكان‌پذير نباشد.

بسته‌بندی باید در مقابل ضربه و نشیتی مقاوم باشد و هنگام حمل و نقل آسیب نبیند.

۵- نشانه‌گذاری: آگاهی‌های زیر باید با خط خوانا و واضح با جوهر غیرسمّی و پاک‌نشدنی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی یا زبان کشور خریدار روی بسته نوشته شده باشد.

این نوشته‌ها شامل موارد زیر است:

■ نام و نوع فراورده

■ نام و نشانی تولیدکننده یا بسته‌بندی‌کننده و علامت تجاری آن

■ عبارت «تهیّه شده از شیر تازه گاو»

■ مقدار درصد چربی

■ وزن یا حجم خالص

■ شماره سری ساخت

■ تاریخ تولید (روز - ماه - سال)

■ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (روز - ماه - سال)

■ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

■ نوشتن شرایط نگهداری برای انواع خامه به شرح زیر:

خامهٔ پاستوریزه عبارت: «در یخچال نگهداری شود.»

خامهٔ فرادما عبارت: «بعد از باز کردن، در یخچال نگهداری شود.»

خامهٔ منجمد عبارت: «حدائق در دمای ۱۸ - درجه سلسیوس نگه داری شود.»

عبارة «ساخت ایران»

گزارش کار خود را تهیّه کنید و به مرتبی آزمایشگاه تحويل دهید.

۶- محاسبات و اظهار نتایج: در روش‌های کار استاندارد، روش انجام محاسبات نتایج ذکر شده است.

فیلم آموزشی

آزمایشگاه مواد غذایی



تعیین خواص فیزیکی مواد غذایی

خواص فیزیکی تأثیرات فراوانی بر بافت، طعم، بو، رنگ و شکل مواد غذایی دارند. در این بخش به مهم‌ترین خواص فیزیکی که تأثیر زیادی بر ظاهر غذا دارند، مانند آب موجود در غذا، جریان‌پذیری و بافت غذا، گران‌روی، غلظت، رنگ و تأثیر گرما بر غذا پرداخته خواهد شد.

آب موجود در غذا و اهمیت اندازه‌گیری آب

اجزای اصلی مواد غذایی کربوهیدرات‌ها، چربی‌ها، پروتئین‌ها^۱، مواد معدنی، آنزیم‌ها، رنگدانه‌ها، ویتامین‌ها، مواد معطر و طعم‌دهنده و اسیدها هستند. افزون براین مواد، آب مهم‌ترین ترکیب مواد غذایی است. آب در سه حالت فیزیکی جامد، مایع و گاز در تأثیر متقابل با مواد تشکیل‌دهنده غذا مانند پروتئین‌ها، پلی‌ساقاریدها^۲، چربی‌ها^۳ و املاح، نقش بسزایی در طعم، بو، بافت، جریان‌پذیری، جذب مواد غذایی و نیز واکنش‌های شیمیایی غذا و عملکرد ریزاندامکان دارد. فرایندهایی مانند انجماد، خشک کردن، نمک‌سود کردن^۴، با کنترل محتوای آب ماده غذایی باعث افزایش زمان نگهداری مواد غذایی می‌شود.

محتوای آب مواد غذایی

محتوای آب مواد غذایی شامل انواع مختلف آب درون‌سلولی^۵ و بین‌سلولی^۶ غذا است که در مواد غذایی مختلف مقدار آن متفاوت است. چنانچه کل آب موجود در ماده غذایی حذف شود، تنها ماده خشک بدون استفاده و تغییر ماهیت یافته غذا باقی خواهد ماند. جدول ۲ محتوای آب مواد غذایی مختلف را نشان می‌دهد.

جدول ۲- محتوای آب مواد غذایی مختلف

محتوای آب (%)	ماده غذایی	محتوای آب (%)	ماده غذایی
۱۳-۱۰	آرد غلات	۴	شیر خشک
۲۰	عسل	۷۰-۵۰	گوشت گاو
۸۰-۷۴	آواکادو ^۷ ، موز	۷۴	گوشت مرغ بدون پوست
۸۵-۸۰	چغندر، بروکلی، هویج، سیب‌زمینی	۸۱-۶۵	ماهی
۹۵-۹۰	مارچوبه، لوبیا سبز، کلم گل، کاهو	۷۵	آناناس
۴۵-۳۵	نان	۸۵-۸۰	آلو، گلابی، گیلاس

۱- Proteins

۲- Polysacharides

۳- Fats

۴- نمک‌سود کردن یا نمک زدن یکی از قدیمی‌ترین روش‌های حفاظت از مواد غذایی با نمک خشک خوارکی است.

۵- Inter Cellular

۶- Extra Cellular

۷- Avocado

ماده غذایی	محتوای آب (%)	ماده غذایی	محتوای آب (%)
بیسکویت	۸-۳	سیب، هلو، پرتقال، گریپ فروت	۹۰-۸۵
چای خشک	۷	ریواس، توت فرنگی، گوجه فرنگی	۹۵-۹۰
روغن خوارکی	۰	کره، مارگارین	۱۵
سیب	۸۴	شیر گاو	۸۷/۸

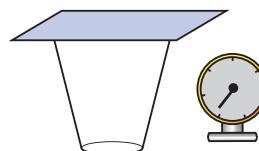
فعالیت آب^۱

تجربه نشان می دهد که مواد غذایی مختلف مانند شیر و سیب که محتوای آب تقریباً یکسانی دارند (جدول ۲)، از دید پایداری و فساد رفتار مشابهی ندارند. در نتیجه محتوای آب، معیار مناسبی برای تخریب پذیری ماده غذایی نیست. از این روی عاملی به نام فعالیت آب تعریف می شود. طبق تعریف، فعالیت آب عبارت است از فشار بخار آب در ماده غذایی تقسیم بر فشار بخار آب خالص در همان دما (شکل ۵).

$$a_w = P/P^*$$

که در آن a_w فعالیت آب، P فشار بخار آب در ماده غذایی در دمای T و P^* فشار بخار آب خالص در دمای T است.

a_w برای آب مقطّر در شرایط استاندارد برابر با یک تعریف می شود و در مورد مواد غذایی چون فشار بخار آب در ماده غذایی کمتر از یک است، همیشه عددی بزرگ‌تر از صفر و کمتر از ۱ خواهد بود. فسادپذیری، ایمنی و سایر خواص غذا، با توجه به مقدار فعالیت آب قابل پیش‌بینی است. فعالیت آب بیشتر به مفهوم محیط آماده‌تر برای رشد ریزاندامکان و وقوع واکنش‌های شیمیایی و آنژیمی است.



شکل ۵- بیان تصویری فعالیت آب

ریزاندامکانی مانند باکتری‌ها و قارچ‌ها هر کدام در فعالیت آبی خاصی امکان رشد دارند. باکتری‌ها معمولاً در فعالیت آب $0/91^{\circ}\text{C}$ و قارچ‌ها در فعالیت آب $0/7^{\circ}\text{C}$ رشد می‌کنند. چنانچه فعالیت آب ماده غذایی برابر یا بیشتر از آن مقدار باشد، ریزاندامکان در ماده غذایی رشد و تکثیر می‌یابند و غذا را فاسد می‌کنند. آب از فعالیت بیشتر به مکان با فعالیت آب کمتر مهاجرت می‌کند؛ به همین دلیل اگر عسل با فعالیت آب حدود $0/6^{\circ}\text{C}$ در معرض هوای با فعالیت آب $0/7^{\circ}\text{C}$ قرار بگیرد، از هوا آب جذب می‌کند و بالعکس در معرض هوای با فعالیت آب کمتر از $0/6^{\circ}\text{C}$ آب از دست می‌دهد.

فیلم آموزشی

روطوبت و فعالیت آب مواد غذایی



جريان‌پذیری و بافت مواد غذایی

جريان‌پذیری شامل بررسی و اندازه‌گیری خاصیتی از مواد غذایی است که تغییر شکل و تحرّک آن را در اثر یک نیروی خارجی بررسی می‌کند. برای مثال، بطربی سس را فشار دهید و به شیوه خارج شدن پیوسته سس دقت کنید، و یا خامه، پنیر و یا کره‌ای را که توسط کارد روی نان می‌مالید، را در نظر بگیرید، نمکی که از نمکدان خارج می‌شود و مثال‌های بسیار دیگر که مرتبط با حرکت مواد غذایی است، به جريان‌پذیری مواد غذایی ربط دارد (شکل ۶).



شکل ۶—غذاها با جريان‌پذیری و بافت مختلف

شما انتظار این را ندارید که محتویات پاکت خامه با فشردن به صورت مایع بیرون پاشیده شود، ولی انتظار دارید که خامه به صورت نیمه جامد و پیوسته از ظرف خارج شود تا بتوان آن را با کارد روی نان پخش کرد. حس متفاوت و قابل انتظاری که ظاهر غذا در مصرف کننده ایجاد می کند، وابسته به جریان پذیری و بافت ماده غذایی است (شکل ۷).



شکل ۷- جریان پذیری و بافت مناسب کره بادام زمینی و مربات برای دل پذیری و سهولت استفاده

از دید صنعتی پمپ کردن، اسپری کردن، پخش کردن، قالب گیری، پوشش دادن، مخلوط کردن، جویدن، قورت دادن، مالش، انتقال، نگهداری، گرم و سرد کردن، همه وابسته به جریان پذیری و بافت مواد است. مواد غذایی از دیدگاه جریان پذیری به چهار دسته زیر تقسیم‌بندی می‌شوند:

۱ امولسیون‌ها، مانند سس مایونز و بستنی

۲ فوم‌ها، مانند بستنی

۳ سوسپانسیون‌ها، مانند سس خردل و شکلات

۴ ژل‌ها، مانند پنیر

فعالیت عملی ۴



بررسی پایداری یک امولسیون خوراکی

سس مایونز در واقع نوعی ماده غذایی نیمه جامد امولسیون شده است که از ترکیب روغن‌های گیاهی، اسیدهای خوراکی مانند سرکه و آبلیمو، سیتریک اسید، مالئیک اسید، زردۀ تخم مرغ و برخی مواد افزودنی مجاز ساخته می‌شود.

روش کار:

پایداری امولسیون: یک ظرف در بسته حاوی ۳۰ گرم سس مایونز را در داخل گرمخانه با دمای ۵۵ درجه سلسیوس قرار دهید. نیم ساعت صبر کنید. سپس نمونه را خارج کنید و به دقّت آن را بررسی کنید. در این حالت نباید هیچ نشانه‌ای دال بر جدا شدن فاز آب و روغن مشاهده شود.

فعالیت عملی ۵



کنترل کیفیت نمک خوراکی

مطابق با استاندارد شماره ۲۶ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «نمک خوراکی - ویژگی‌ها»، خصوصیات فیزیکی و ظاهری یک نمونه نمک خوراکی را بررسی کنید.

روش کار:

۱- با رعایت موارد زیر از یک بسته نمک خوراکی نمونه تهیّه کنید.

■ نمونه‌برداری نباید در جریان شدید (کوران) هوا انجام پذیرد.

■ احتیاط‌های لازم برای حفاظت نمونه‌ها، وسایل نمونه‌برداری و ظروف حاوی آنها از آلودگی احتمالی ضروری است.

■ محتویات هر ظرف یا بسته‌ای که برای نمونه‌برداری انتخاب می‌شود، باید تا حد امکان توسط وسیله مناسبی مخلوط گردد و سپس نمونه شاهد و آزمون از آن تهیّه شود.

■ نمونه‌ها باید در ظروف مناسب، خشک، تمیز و در بسته نگهداری شوند.

■ ظروف حاوی نمونه‌ها، بعد از نمونه‌برداری باید دور از رطوبت نگهداری شود و جزئیات کامل نمونه‌برداری بر روی آن نوشته شود.

۲- بررسی وضعیت ظاهری: نمک خوراکی باید به رنگ سفید شفاف تا مات، شورمزه و عاری از هرگونه بوی خارجی و فاقد هرگونه مواد خارجی باشد.

۳- بسته‌بندی: نمک خوراکی باید در بسته‌های مناسب نفوذناپذیر نسبت به رطوبت مانند پلی‌اتیلن سنگین، پلی‌پروپیلن و کاغذ چندلایه با یک لایه نفوذناپذیر نسبت به رطوبت، شیشه با دربندی مناسب و از نوع مجاز در تماس با مواد غذایی بسته‌بندی شود. جرم هر بسته نباید از ۴۰ کیلوگرم بیشتر باشد.

۴- نشانه‌گذاری: آگاهی‌های زیر باید به وضوح با خط خوانا و جوهر غیررسمی به زبان فارسی و در صورت صدور، به زبان انگلیسی یا زبان کشور خریدار روی هر بسته نمک نوشته شود و برچسب زده شود.

■ نام و نوع فراورده

■ درجه خلوص

■ ذکر نام ماده افزودنی و مقدار آن

■ وزن خالص هر بسته (برحسب گرم یا کیلوگرم)

■ نام و نشانی کارخانه تولیدکننده

■ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)

■ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)

■ شماره گروه (سری) ساخت

■ شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

پس از بررسی خصوصیات فیزیکی و ظاهری گزارش خود را بنویسید و به مرتبی تحويل دهید.

گران روی مواد غذایی

گران روی معیاری از مقاومت سیالات در برابر تغییر شکل ناشی از تنفس برشی^۱ است که توسط انواع روش‌ها و دستگاه‌های سنجش گران روی قابل اندازه‌گیری است.

گران روی مواد غذایی تأثیر فراوانی بر بافت و جریان پذیری ماده غذایی دارد که این دو تأثیر زیادی در جلب نظر مصرف‌کننده و نیز القای حس دلپذیری و کاربری محصول دارند.

برخی از اجزای موجود در مواد غذایی، مانند پلی‌ساقاریدها و پروتئین‌ها به صورت حل شده در آب موجود در غذا بر گران روی آن مؤثرند و نه تنها باعث افزایش گران روی می‌شوند، بلکه می‌توانند محصول را با تشکیل شبکه‌های سه‌بعدی اسفنجی شکل به حالت ژل تبدیل کنند.

شكل، اندازه، غلظت، جرم مولکولی اجزای غذا و دمای محیط بر گران روی ماده غذایی مؤثر هستند. علاوه بر مواد موجود در غذا که بر گران روی مؤثرند، تولید‌کنندگان غذا توسط مواد افزودنی افزایش دهنده گران روی، تحت عنوان غلظت‌دهنده، گران روی محصولات را تنظیم می‌کنند.

پرسش ۱

چه مواد غذایی را می‌شناسید که از غلظت‌دهنده در آنها استفاده شده است؟ چند مورد را نام ببرید.



فیلم آموزشی



طعم و بافت غذا



فعالیت عملی ۶

تعیین چگالی و گران روی یک نمونه روغن وسایل و مواد مورد نیاز:

دماسنچ، گران روی سنج، حمام آب با دمای ثابت، چگالی سنج (پیکنومتر)، روغن زیتون یا هر روغن مایع خوارکی دیگر.

روش کار:

- ۱ توسط پیکنومتر چگالی روغن در دمای آزمایش را اندازه‌گیری کنید.
- ۲ توسط گران روی سنج (ویسکومتر) موجود در کارگاه هنرستان، گران روی روغن را اندازه‌گیری کنید.
نتایج را در گزارش کار بنویسید و به هنرآموز خود تحويل دهید.

غلظت مواد غذایی

اغلب گران روی را با غلظت اشتباه می‌گیرند. یک ماده غذایی ممکن است دارای غلظت پایین اما گران روی بالایی باشد؛ به نحوی که حتی نیمه جامد به نظر برسد. غلظت عبارت از درصد مواد جامد در ماده غذایی است. غلظت مواد افروزنده در مواد غذایی باید در دامنه استاندارد تعیین شده باشد. برای مثال، میزان سدیم بنزووات به عنوان ماده محافظ در نکتارهای میوه تغليظ شده، آب‌میوه‌های تغليظ شده، قهقهه و فراورده‌های آرد گندم، ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم تعیین شده است و همین ماده در شکلات‌ها، ۱۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم است.^۲

۱- تنفس به معنای نیروی واردشده بر واحد سطح است. چنانچه این نیرو موازی با سطح ایجاد شود، تنفس برشی نامیده می‌شود.

۲- برای مشاهده بیشتر می‌توانید به تارنمای <http://www.fao.org/gsfaonline/index.html> مراجعه کنید.

گاهی غلظت، مانند درصد مواد قندی در چغندر قند، تعیین کننده ارزش مالی ماده غذایی است و گاه مانند مربا و مارمالاد، غلظت تعیین کننده پایداری، طعم، مزه، بافت، جریان‌پذیری و گران‌روی ماده غذایی است. غلظت نمک‌طعام در شوری‌جات علاوه بر تأثیر در مزه، باعث پایداری فراورده‌ها شده و باعث جلوگیری از فساد آنها می‌شود. همچنین در برخی از مواد غذایی غلظت ارتباط مستقیم با چگالی آن دارد. برای مثال با اندازه‌گیری چگالی شیر می‌توان به غلظت شیر پی برد.

فعالیت عملی ۷



تعیین چگالی شیر

چگالی یک نمونه شیر را مطابق با استاندارد شماره ۶۳۸ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «تعیین وزن مخصوص شیر (روش لاکتودانسیتومتر)» اندازه‌گیری کنید.

مواد و وسایل لازم: لاکتودانسیتومتر^۱ (مطابق شکل، لاکتودانسیتومتر وسیله‌ای شبیه چگالی سنج (هیدرومتر) است)، دماسنجد جیوه‌ای، استوانه مدرج ۲۵۰ میلی‌لیتری، نشت پلاستیکی، حمام آب گرم، شیر.

روش کار:



لاکتودانسیتومتر

۱ چنانچه شیر سرد باشد یا مددی مانده باشد، به نحوی که چربی آن جدا شده باشد، ابتدا آن را تا ۳۵ الی ۴۰ درجه سلسیوس گرم کنید و خوب به هم بزنید تا همگن شود. سپس به سرعت آن را تا دمای ۱۵ الی ۲۰ درجه سلسیوس سرد کنید. دقّت کنید که حباب‌های هوا درون شیر نباشد.

۲ استوانه مدرج را تا دو سوم آن توسط شیر به‌نحوی پر کنید که کف ایجاد نکند. سپس لاکتودانسیتومتر را که توسط شیر قبل اخیس کرده‌اید، درون آن قرار دهید. قطر استوانه باید حداقل ۵ برابر قطر لاکتودانسیتومتر باشد.

۳ آنقدر شیر درون استوانه مدرج بریزید تا پر شود و حتی از آن لبریز شود. زمان بدھید تا لاکتودانسیتومتر به صورت غوطه‌ور ثابت باشد و درجه‌ای را که هم‌تراز با سطح شیر است، یادداشت کنید و نیز هم‌زمان دمای شیر را اندازه‌گیری کنید.

به‌طور معمول، لاکتودانسیتومترها در دمای ۱۵ درجه سلسیوس مدرج می‌شوند. اگر دمای آزمایش همین مقدار باشد، عددی که خوانده شده است، به عنوان چگالی شیر گزارش می‌شود. اگر دمای شیر بیشتر یا کمتر از ۱۵ درجه باشد، باید نتیجه را اصلاح کرد. بدین ترتیب که در دماهای بین ۱۵ و ۲۰ درجه سلسیوس، در ازای هر یک درجه افزایش دمای شیر، $\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$ از عدد لاکتودانسیتومتر کسر کنید و اگر دما کمتر از ۱۵ درجه سلسیوس باشد، $\frac{2}{3}^{\circ}\text{C}$ اضافه شود.



تعیین درصد مواد جامد نامحلول در آب مواد غذایی

مطابق با استاندارد شماره ۳۸۶۰ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «فراورده‌های میوه و سبزی - اندازه‌گیری مواد جامد نامحلول در آب - روش آزمون»، درصد مواد جامد نامحلول در آب را در یک نمونه از فراورده‌های میوه یا سبزی اندازه‌گیری کنید.

وسایل لازم:

بشر ۲۵۰ و ۴۰۰ میلی‌لیتری، قیف بوخنر، کاغذ صافی با بافت متوسط، کاغذ شناساگر، ظرف توزین، خشکانه، آون با قابلیت نگهداری دما در ۱۰۳ درجه سلسیوس، سانتریفیوژ، ترازو، با دقیقت ۱±۰/۰۰۱ گرم.

روش کار:

۱ یک برگ کاغذ صافی را در ظرف توزین بگذارید و درون آون که تا ۱۳۰ درجه سلسیوس گرم شده است، به مدت ۳۰ دقیقه قرار دهید. سپس آن را در خشکانه بگذارید تا سرد شود و جرم آن را با دقیقت ۱±۰/۰۰۱ گرم اندازه‌گیری کنید.

۲ ۲۵ گرم از یک نمونه مربا را توزین کنید، درون بشر ۴۰۰ میلی‌لیتری بریزید و به آن ۲۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر بیفزایید و گرما دهید و به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه به ملایمت بجوشانید.

۳ محتويات بشر را روی کاغذ صافی که روی قیف بوختر قرار دارد، بریزید و صاف کنید. در انتهای کاغذ صافی را با کمی آب داغ بشویید.

۴ کاغذ صافی و محتويات آن را به ظرف توزین منتقل کنید و درون آون با دمای ۱۳۰ درجه سلسیوس، قرار دهید و تا ثابت شدن جرم آن گرما دهید.

منظور از ثابت شدن جرم این است که نمونه را از آون خارج کنید، در خشکانه به مدت ۲۰ دقیقه سرد کنید و جرم آن را اندازه‌گیری کنید. سپس دوباره به مدت ۳۰ دقیقه گرما دهید و دوباره در خشکانه به مدت ۲۰ دقیقه سرد کنید و مجدداً جرم را اندازه‌گیری کنید. اختلاف جرم دو اندازه‌گیری متوالی نباید از ۱±۰/۰۰۱ گرم بیشتر باشد.

نکته



اگر در صاف کردن دچار مشکل شدید، از سانتریفیوژ استفاده کنید؛ بدین صورت که محتوای جوشیده بشر را سانتریفیوژ کنید، مایع زلال را جدا کنید، سپس آب گرم بیفزایید و مخلوط کنید و دوباره سانتریفیوژ کنید. این کار را آنقدر ادامه دهید تا مطمئن شوید تمام مواد محلول از تفاله خارج شده است. سپس تفاله را به کاغذ صافی منتقل کنید و مانند بند ۴ خشک و وزن کنید.

۵ مواد جامد نامحلول در آب از معادله زیر محاسبه می‌شود.

$$(m_r - m_1) \times \frac{100}{m_0}$$

که در آن

m_r : جرم نمونه بر حسب گرم.

m_1 : جرم ظرف توزین و کاغذ صافی خشک شده بر حسب گرم

m_0 : جرم ظرف توزین، کاغذ صافی و ماده خشک شده بر حسب گرم هستند.

۶ گزارش آزمون: گزارش آزمون باید دارای اطلاعات زیر باشد:

روش انجام آزمون مطابق با استاندارد کلی شماره ۳۸۶۰، نام و نام خانوادگی و امضا آزمون‌کننده، تاریخ دریافت نمونه، تاریخ انجام آزمون، محل آزمون، نتیجه به دست آمده از آزمون، تمام آگاهی‌های لازم برای شناسایی کامل نمونه، روش نمونه‌برداری در صورت مشخص بودن، جزئیات هرگونه عملیاتی که در این دستور کار بیان نشده است و یا اختیاری بوده است و نیز هرگونه رخدادی که ممکن است نتایج آزمون را تحت تأثیر قرار داده باشد.

تجزیه و تحلیل گرمایی مواد غذایی

گرما تغییرات فیزیکی و شیمیایی بسیاری در مواد غذایی ایجاد می‌کند و بر فعالیت ریزاندامکان، آنزیمهای سرعت واکنش‌های شیمیایی نیز مؤثر است. گرما می‌تواند باعث انعقاد پروتئین‌ها مانند بربیدن شیر و یا تغییر ماهیت مادهٔ غذایی مانند آب پز شدن تخم مرغ، رسوب کردن نمک‌ها و پروتئین‌ها مانند تهییگ شیر جوشیده، تغییر رنگ، عطر و طعم طبیعی غذا، کاهش آب و پیرو آن تغییر وزن و حجم مادهٔ غذایی شود (شکل ۸). لذا اطلاعات مربوط به تأثیر گرما بر غذا در فرایند نگهداری، تولید و فراوری غذا حائز اهمیت فراوان است. علاوه بر گرما، یخ‌زدگی نیز سلول‌های مواد غذایی مانند میوه و سبزیجات را تخریب می‌کند.



شکل ۸- گوشت خام و کباب شده.

تجزیه و تحلیل رنگ مواد غذایی

رنگ یکی از مشخصه‌های کیفی غذاست که پادآور بافت و طعم و مزءه آن است و با ایجاد حس مطبوع و یا نامطبوع در انتخاب غذا مؤثر است. رنگ غذا ممکن است طبیعی و مربوط به غذا، و یا مصنوعی باشد (شکل ۹). رنگ‌های طبیعی خبر از حضور مواد خاص در غذا می‌دهند. رنگ قرمز طبیعی مانند رنگ گوجه‌فرنگی ناشی از موادی نظیر لیکوپن و برخی مواد پاداکسنده است که برای پیشگیری از سرطان بسیار مفید هستند. رنگ سبز در گیاهان به دلیل حضور کلروفیل، و رنگ زرد و نارنجی ناشی از حضور بتاکاروتن است. بسیاری از مواد غذایی مانند کره و روغن‌های نباتی توسط بتاکاروتن رنگی می‌شوند تا علاوه بر ظاهر مطبوع، از دیدگاه ارزش غذایی غنی‌تر شوند. طی فرایندهای انبارداری و فراوری مادهٔ غذایی رنگ آن تغییر می‌کند.



شکل ۹- شیرینی‌هایی که توسط رنگ‌های مصنوعی و طبیعی، رنگین شده‌اند.

تعیین خواص شیمیایی مواد غذایی

پروتئین‌ها، مواد معدنی، کربوهیدرات‌ها، آب و سایر اجزای غذا منبع تأمین انرژی و عناصر تشکیل دهنده بافت‌های بدن ما هستند. مواد غذایی در واکنش‌های شیمیایی و زیستی بدن شرکت می‌کنند و به همین دلیل، اگر سالم و ایمن نباشند، باعث بروز بیماری‌ها و عملکرد ناقص در بدن ما می‌شوند.

در طول زنجیره غذا از مزرعه تا سفره، مواد موجود در غذا دستخوش تغییراتی می‌شوند و از این رو اندازه‌گیری خواص شیمیایی غذا مانند ارزش غذایی، میزان ید، چربی، پروتئین، کربوهیدرات‌ها حائز اهمیت‌اند و هر کدام از این اندازه‌گیری‌ها تعیین کننده ایمنی، سلامت و ارزش غذا هستند.

ارزش غذایی

ارزش یک غذا وابسته به مواد موجود در آن است. یک تکه صد گرمی گوشت ممکن است پروتئین مورد نیاز روزانه ما را تأمین کند، اما قطعاً ۱۰۰ گرم انجیر پروتئین روزانه مورد نیاز ما را تأمین نمی‌کند. آگاهی از ترکیبات شیمیایی غذا کمک می‌کند تا بتوان جیره غذایی را به گونه‌ای تنظیم کرد که نیازمندی‌های بدن تأمین شود و با سلامتی زندگی کرد.

بحث‌گروهی
۲



یک لیوان شیر، یک تکه صد گرمی گوشت کباب شده، یک عدد سیب و یا یک برش نان را در نظر بگیرید.
کدامیک از آنها نیازمندی بدن شما به گروه‌های مواد غذایی را تأمین می‌کند؟

تحقیق کنید
۳



یک انسان ۱۶ ساله چقدر پروتئین در روز نیاز دارد؟

بدن انسان به کلیه مواد غذایی شامل پروتئین، مواد قندی و نشاسته‌ای، چربی‌ها، ویتامین‌ها و مواد معدنی نیازمند است و آنها را از طریق خوردن و آشامیدن کسب می‌کند. نیازهای تغذیه‌ای سینه مختلف و افراد سالم و بیمار با یکدیگر متفاوت است و بر همین اساس از تمامی گروه‌های مواد غذایی موجود در هرم تغذیه باید به صورت روزانه مصرف شود (شکل ۱۰).

نکته



ارزش غذایی مواد غذایی مختلف در بانک‌های اطلاعاتی و کتاب‌های مرجع موجود است و براساس آن می‌توان برنامه تغذیه‌ای مناسب برای هر فرد ارائه کرد.



شكل ۱۰- هرم غذایی. سهم مواد غذایی پایین هرم باید در جیره روزانه بیشتر باشد و با حرکت به سمت بالا از سهم مواد در جیره روزانه کاسته می‌شود.

هرم تغذیه به صورت نسبی ترکیب و سهم مواد غذایی را که یک فرد سالم باید به صورت روزانه مصرف کند، نشان می‌دهد. نان و غلات بیشترین سهم را در هرم غذایی دارند. گلوتن^۱ پروتئینی در آرد گندم است که باعث چسبندگی خمیر و ورآمدن آن می‌شود. بر این اساس گندم‌ها به دو نوع سخت^۲ و نرم^۳ تقسیم‌بندی می‌شوند. گندم سخت پروتئین بیشتری دارد و همین امر میزان گلوتن آرد حاصل از آن را افزایش می‌دهد. گندم‌هایی که از آرد آنها بتوان قرص نانی بزرگ و پر حجم تولید کرد، باید مغز آنها بافت خوبی داشته باشد (بافت مغز آن منظم و متخلخل باشد). این گندم‌ها که دارای ماندگاری خوبی هستند و عموماً پروتئین زیادی دارند، "قوی" نامیده می‌شوند. گندم‌هایی که با آرد حاصل از آن فقط قرص کوچکی از نان می‌توان تهیه کرد و بافت مغز نان هم زبر و حفره‌دار است و پروتئین کمی دارند، "ضعیف" نامیده می‌شوند.

۱- Gluten

۲- Hard Wheat

۳- Soft Wheat

انواع آرد ها عبارت اند از:

- ۱ آرد قوی، به آردی گفته می شود که درصد گلوتن مرطوب آن بیش از ۲۶٪ باشد. این نوع آرد از گندم های سخت تهییه می شود.
- ۲ آرد متوسط، به آردی گفته می شود که درصد گلوتن مرطوب آن بیش از ۲۲٪ باشد. از این نوع آرد معمولاً برای تهییه نان استفاده می شود.
- ۳ آرد ضعیف، به آردی گفته می شود که درصد گلوتن مرطوب آن کمتر از ۲۰٪ باشد، این آرد از گندم های نرم تهییه می شود و برای مصارف قنادی و همچنین بیسکویت سازی استفاده می شود.
- ۴ آرد با گلوتن سیال به آردی گفته می شود که به علت ضعیف بودن بیش از حد گلوتن، امکان جداسازی گلوتن از نشاسته وجود نداشته باشد و در صورت شست و شو به صورت سیال درآید.

فعالیت عملی ۹



تعیین میزان گلوتن در آرد گندم

روش کار:

- ۱ ۱۰۰ گرم آرد را وزن کنید و با ۶۰ میلی لیتر آب به تدریج خمیر کنید و آن را ورز دهید تا به دست نچسبد.
- ۲ سپس در همان ظرف خمیر را آنقدر با آب بشویید تا تمام نشاسته آن خارج شود. گلوتن به شکل ماده چسبناکی کف ظرف باقی خواهد ماند.
- ۳ زمانی می توانید مطمئن شویید که توده باقی مانده گلوتن و عاری از نشاسته است که با افزودن آب به آن، آب شفاف باقی بماند.
- ۴ توده باقی مانده گلوتن مرطوب است. آن را وزن کنید و درصد گلوتن مرطوب در آرد را محاسبه کنید.
- ۵ گلوتن مرطوب را تکه تکه کنید و در آون با دمای ۱۰۵ تا ۱۰۵ درجه سلسیوس خشک کنید و سپس آن را در خشکانه سرد کنید و پس از توزین درصد گلوتن خشک را محاسبه کنید.

فیلم آموزشی

هرم غذایی



مواد چرب^۱ در مواد غذایی و اندازه گیری آن

مواد چرب شامل اسیدهای چرب و مشتقات آنها مانند مونو، دی و تری گلیسریدها^۲، گروه بزرگی از مولکول های محلول در حللاهای آلی هستند. تری گلیسریدها^۳ بیش از ۹۵ درصد از کل مواد چرب در مواد غذایی را تشکیل می دهند. این مواد منبع اصلی تأمین انرژی برای بدن جانداران هستند. به علاوه حللا و حمل کننده ویتامین های محلول در چربی و مولکول های حیاتی دیگر در بدن جانداران می باشند. آنها در زمان فراوری و

۱- Lipids

۲- Mono, di, and tri Glyceride

۳- تری گلیسرید: نوعی از مواد چرب است که در بدن انسان نقش مهمی ایفا می کند. در بافت های چربی بدن، تری گلیسرید نقش عایق بندی و ذخیره انرژی را دارد. تری گلیسرید از یک گلیسرول و سه اسید چرب تشکیل شده است.



شکل ۱۱- انواع مواد غذایی حاوی چربی‌ها و مواد چرب

نگهداری مواد غذایی وارد واکنش‌های شیمیایی زیادی مانند آبکافت (هیدرولیز)، اکسایش و تجزیه گرمایی می‌شوند و باعث تغییر در طعم، بو و مزه و اینمی مواد غذایی می‌گردند. چربی‌های حیوانی و گیاهی به عنوان یک منبع مهم غذایی استفاده می‌شوند (شکل ۱۱).

چربی‌ها^۱ زیرگروه مواد چرب هستند. برخی از گیاهان مانند گردو و سویا حاوی مواد چرب هستند اما در مورد عمدۀ گیاهان مقدار آن ناچیز و حدود ۰/۳ درصد است. جدول ۳ درصد مواد چرب در برخی مواد غذایی را نشان می‌دهد.

جدول ۳- درصد مواد چرب در برخی مواد غذایی

نوع ماده غذایی	مواد چرب (%)
ماهیچه گوشت گاو، ماهی، مرغ	۲
شیر گاو	۳/۷
زرده تخم مرغ	۳۲
دانه سویا	۲۰
گردو	۶۵

چربی‌های گیاهی مانند روغن ذرت، بادام زمینی، زیتون، پالم، کنجد، کتان و آفتابگردان که معمولاً نقطه ذوب پایین‌تر و کمتر از ۲۰ درصد چربی‌های اشباع دارند، در صنعت تولید شیرینی و مانند آن استفاده می‌شود. چربی‌های حیوانی شامل اسیدهای چرب ۱۶ تا ۱۸ کربنی سیرشده هستند و نقطه ذوب بالاتری دارند.

خواص فیزیکی چربی‌ها: روغن‌های خالص بدون بو و رنگ هستند اما در عمل به علت وجود کاروتینوییدها^۱ و کلروفیل رنگ زرد و سبزی دارند و بوی آنها ناشی از حضور ناخالصی‌های غیر مواد چرب و اکسید شدن است. چگالی، نقطه ذوب و سایر خواص فیزیکی روغن‌ها به طول زنجیره کربنی و درجهٔ سیرشدگی^۲ وابسته است.

خواص شیمیایی مواد چرب: مواد چرب توسط اسیدها، قلیاه‌ها، گرما و آنزیم‌ها و در حضور آب، آبکافت می‌شوند و اسید چرب تولید می‌کنند. آبکافت فرایند دلپذیری نیست و باعث تخریب محصول می‌شود، اما مقدار کمی آبکافت می‌تواند بوی مطبوعی در مواد غذایی ایجاد کند. از این رو در تولید پنیر، ماست و نان باکتری‌ها و آنزیم لیپاز با آبکافت چربی‌ها بوی مطبوعی به آنها می‌دهند. اکسایش شدید مواد چرب باعث کاهش کیفیت محصولات غذایی و ایجاد طعم تند و بوی ترشیدگی و نیز کاهش ارزش غذایی می‌شود و گاه ایجاد سمیت می‌کند.

فعالیت عملی ۱۰



تعیین میزان چربی در فراورده‌های گوشتی

مطابق با استاندارد شماره ۷۴۳ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «گوشت و فراورده‌های گوشتی - اندازه‌گیری میزان چربی آزاد-روش آزمون»، چربی یک نمونه گوشت را اندازه‌گیری کنید.

دامنه کاربرد این روش اندازه‌گیری میزان چربی آزاد در گوشت و فراورده‌های آن است.

مواد و وسایل مورد نیاز	
سنگ جوش مخلوط کن الکتریکی یا یک چرخ گوشت انگشتانه ^۳ استخراج ساخته شده از کاغذ صافی بدون چربی الیاف پنبه بدون چربی ترازو با دقّت $0/00\pm 0.01$ گرم	هنگزان نرمال دستگاه سوکسله حمام آب آون با دمای 103 ± 2 درجهٔ سلسیوس خشکانه

روش کار:

- ۱ یک نمونه ۲۰۰ گرمی از گوشت یا فراورده‌های گوشتی تهیه کنید و آن را به روشی نگهداری کنید تا از خرابی و تغییر حالت آن جلوگیری شود.
- ۲ نمونه را به خوبی چرخ کنید. این کار را دو بار انجام دهید. سپس یک نمونه ۵ تا ۸ گرمی را با دقّت توزین کنید (m_1).
- ۳ سنگ جوش‌ها را درون بالن دستگاه سوکسله بریزید و آنها را به مدت نیم ساعت در آون در دمای 103 درجهٔ سلسیوس قرار دهید. سپس درون خشکانه قرار دهید تا خنک شود و با دقّت توزین کنید (m_2).

۱-Carotenoid

۲- منظور از درجهٔ سیرشدگی، تعداد پیوندهای دوگانه در روغن است که هرچه کمتر باشد، درجهٔ سیرشدگی بالاتر است.

۳-Thimble

۴ نمونه را به انگشتانه منتقل کنید و با پنبه ته ظرف نمونه را کامل پاک کنید و پنبه را نیز درون کاغذ کارتوش بیندازید. سپس بالن را تا نیمه از حلال پر کنید. مطابق با شکل، دستگاه را وصل کنید و روی حمام آب گرم بگذارید و به مدت ۶ ساعت بازروانی^۱ کنید و استخراج را انجام دهید.

پس از استخراج انگشتانه را از دستگاه خارج کنید و قسمت عمده حلال درون بالن را تقطیر و جدا کنید. بالن و محتويات آن را که حاوی باقی‌مانده حلال و چربی استخراج شده است، به مدت یک ساعت درون آون با دمای ۱۰۳ درجه سلسیوس قرار دهید تا کل حلال تبخیر شود. سپس بالن و محتويات آن را در خشکانه خنک کنید و با دقّت توزین کنید. $(m_2 - m_1) / m_1 \times 100$. درصد چربی را توسط معادله زیر محاسبه کنید.

قسمت‌های مختلف دستگاه سوکسله



دستگاه سوکسله

گزارش آزمون باید شامل روش نمونه‌برداری، روش آزمایش، نتایج به دست آمده از آزمایش، تاریخ آزمون، شماره آزمون و هرگونه شرایط خاص استفاده شده در آزمایش باشد.

نکته



عدد صابونی روغن‌ها

جرم مولکولی و طول زنجیره اسید چرب موجود در روغن‌ها حائز اهمیت و تعیین کننده کیفیت روغن هستند. روغن‌ها مخلوطی از مواد چرب مختلف‌اند و تعیین یک به یک اجزای آن کار دشواری است، از این‌رو با تعیین عدد صابونی به جرم مولکولی متوسط و طول زنجیره‌ها پی‌می‌برند.

طبق تعریف عدد صابونی، مقدار KOH بر حسب میلی گرم است که به منظور خنثی‌شدن اسیدهای چرب حاصل از آبکافت یک گرم چربی لازم است. این عدد در واقع مقیاسی برای بیان میانگین جرم مولکولی اسیدهای چرب موجود در روغن است. هرچه مقدار KOH مصرف شده بیشتر باشد، زنجیره‌ها و جرم مولکولی اسیدهای چرب کوچک‌تر خواهد بود. برای مثال، کره که قسمت اعظم آن را چربی‌های با مولکول‌های کوچک تشکیل می‌دهند، به‌طور نسبی عدد صابونی بزرگ‌تری دارد، اما این موضوع در مورد چربی ذرت که اصولاً فقط از اسیدهای چرب بزرگ مولکول ساخته شده‌است، بر عکس است.

روش عمل بدین صورت است که مقداری از روغن با مقدار زیاد پتاسیم‌هیدروکسید واکنش داده می‌شود تا فرایند صابونی‌شدن انجام گیرد. سپس مقدار باقی‌مانده و واکنش نداده پتاسیم‌هیدروکسید توسط یک اسید سنجش می‌شود و از آن مقدار پتاسیم‌هیدروکسید واکنش داده محاسبه می‌شود. به‌جای پتاسیم‌هیدروکسید می‌توان از سدیم‌هیدروکسید نیز استفاده کرد.

از آنجا که هر مولکول چربی طبیعی عدد صابونی مشخصی دارد با به‌دست آوردن عدد صابونی می‌توان به نوع و خلوص چربی پی‌برد. جدول ۴، عدد صابونی برخی از روغن‌ها را نشان می‌دهد.

جدول ۴ – عدد صابونی برخی روغن‌های خوراکی

عدد صابونی بر حسب میلی گرم قلیاً به‌ازای گرم روغن		نوع روغن و یا چربی
NaOH	KOH	
۱۳۷	۱۹۲	روغن کرچک
۱۳۶	۱۹۱	کره کاکائو
۱۴۲	۱۹۹	روغن پالم
۱۳۶	۱۹۰	روغن سویا
۱۳۴	۱۸۷	روغن آفتابگردان
۱۳۴	۱۸۸	روغن زیتون

فعالیت عملی ۱۱

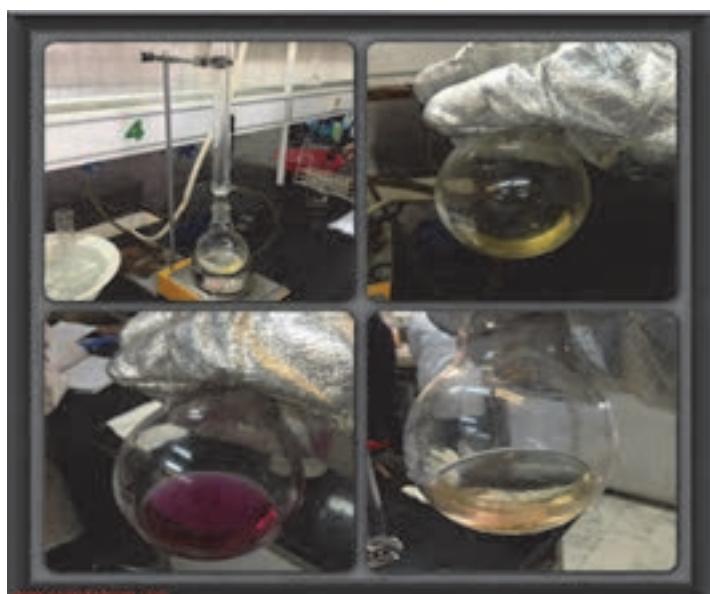


اندازه‌گیری عدد صابونی در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی

وسایل و مواد لازم	
پی‌پت حباب‌دار ۲۵ میلی‌لیتری گرم‌کن برقی مکنده چگالنده بالن در سنباده‌ای	روغن خوراکی محلول پتانس الکلی ^۱ اتیل الکل (اتانول) ۹۶ درجه بشر ارلن ۲۵۰ میلی‌لیتری بورت

روش کار

- ۱ در صورتی که روغن جامد باشد، آن را در بشر ذوب کنید و از صافی عبور دهید. نمونه‌هایی را که مایع هستند، فقط صاف کنید.
- ۲-۳ ۲ گرم از نمونه را به دقّت در بالن بریزید.
- ۴ به وسیلهٔ پی‌پت حباب‌دار ۲۵ میلی‌لیتر پتانس الکلی به آن اضافه کنید.
- ۵ در بالن دیگری نیز فقط ۲۵ میلی‌لیتر پتانس الکلی بریزید (شاهد).



شکل ۱۲- اندازه‌گیری عدد صابونی

۱- ۳۶ گرم پتانسیم‌هیدروکسید خشک را در ۵۰۰ میلی‌لیتر اتانول ۹۶ درجه به آن اضافه کنید و درون یک بالن حجم‌سنگی یک لیتری بریزید و خوب مخلوط کنید، در بالن را بگذارید و یک شب آن را در قفسهٔ تاریک نگه‌داری کنید. سپس با الکل بالن را به حجم برسانید و هم بزنید تا محلول یکنواختی حاصل شود.

محاسبات:

$$W = \frac{(V_2 - V_1) \times 28/05}{\text{عدد صابونی}}$$

که در آن:

V_1 : میلی لیتر هیدروکلریک اسید ۵٪ نرمال برای خنثی کردن شاهد

V_2 : میلی لیتر هیدروکلریک اسید ۵٪ نرمال برای خنثی کردن ارلن نمونه

W: جرم نمونه بر حسب گرم

نکته

در برخی از نمونه‌ها صابونی کردن بیش از یک ساعت زمان نیاز دارد و پایان کار زمانی است که محتوای ارلن زلال و یکنواخت شود.



نکات ایمنی



پتاسیم‌هیدروکسید خورنده است و به شدت به پوست آسیب می‌رساند؛ بنابراین هنگام کار از لوازم حفاظتی مناسب استفاده کنید و نکات ایمنی را رعایت کنید.

پروتئین مواد غذایی و اندازه‌گیری آن

پروتئین‌ها یکی از اجزای مهم مواد غذایی هستند. بیشتر آنها از ۲۰ نوع آمینواسید تشکیل شده‌اند که توسط پیوندهای پپتیدی^۱ به یکدیگر متصل‌اند. این نوع اتصال باعث می‌شود تا مجموعهٔ متنوع و بی‌شماری از انواع پروتئین با ساختار و خواص گوناگون وجود داشته باشد. از دیدگاه نظری، تمامی پروتئین‌های تولید شده توسط موجودات زنده می‌توانند در بدن انسان استفاده شوند (شکل ۱۳) اما آن دسته از پروتئین‌ها حائز اهمیّت هستند که قابل هضم و غیرسمّی و دارای خواص مفید باشند.

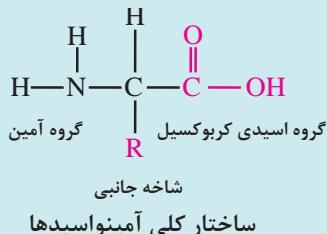


شکل ۱۳- انواع مواد غذایی سرشار از پروتئین

۱- Peptide bond: یک پیوند شیمیایی بین دو مولکول است که گروه کربوکسیل یک مولکول با گروه آمین مولکول دیگر واکنش می‌دهد و یک مولکول آب آزاد می‌شود.

پروتئین‌ها افزون بر ارزش غذایی، وظایفی نظیر امولسیون کنندگی، ایجاد حباب، ژل کردن، و افزایش گران روی غذا را بر عهده دارند. به علاوه در هنگام آماده‌سازی غذا و تولید آن دستخوش واکنش‌های زیادی می‌شوند که بر کیفیت و عطر و طعم غذا تأثیرگذار است.

بیشتر بدانید



آمینواسیدها مولکول‌های دارای دو گروه کربوکسیلیک اسید و بازی آمین هستند، و می‌توانند با بازها و اسیدها واکنش دهند. به دلیل همین ماهیت دوگانه در محیط‌های اسیدی و بازی، محلول هستند، اما می‌توان با تنظیم pH آنها را رسوب داد.

قدرت اسیدی مواد غذایی

قدرت اسیدی و قدرت بازی مواد غذایی توسط شاخص pH سنجیده می‌شوند. pH خون و مایعات خارج‌سلولی بدن در گستره ۷/۴۵ – ۷/۳۵ (اندکی بازی) است و حفظ pH در این گستره برای سلامتی بدن، کارکرد اندام‌های حیاتی و انجام واکنش‌های طبیعی بدن ضروری است. بدن به کمک عوامل تنظیم‌کننده شیمیایی (پافرهای خون) و اندام‌های حیاتی (ریه و کلیه) در برابر تغییرات pH مقاومت می‌کند. مواد غذایی مختلف قدرت اسیدی متفاوتی دارند. جدول ۵ قدرت اسیدی و بازی برخی از مواد غذایی را نشان می‌دهد.

جدول ۵- قدرت اسیدی و بازی مواد غذایی

قدرت اسیدی و بازی	ماده غذایی
اسیدی شدید	میوه‌جات خشک و کنسرو شده، شکلات، غلات برشه شده، چیپس، کیک، نان سفید، سوسیس، ماهی کنسرو شده، گوشت گاو، پنیر فراوری شده، تخم کتان.
اسیدی متوسط	سیب، پرتقال، هل، انبه، گلابی، سبزیجات کنسرو شده، بادام زمینی، نان چاودار، مرغ، بوقلمون، کرمه، تخم آفتابگردان.
اسیدی کم	هندوانه، موز سبز، سیب زمینی، دانه انگور، گردو، نان کامل غلات، ماهی، ماست.
بازی کم	موز، آواکادو، کدو، بامیه، کرفس، شاهبلوط، شیر سویا.
بازی متوسط	کیوی، گیلاس، هویج، زیتون، مغز بادام، روغن نارگیل.
بازی زیاد	سیر، بروکلی، شاهدانه، روغن زیتون.



کنترل کیفیت شیر

قدرت اسیدی می‌تواند تازگی یا ماندگی شیر، کیفیت نگهداری آن و همچنین میزان باکتری‌های موجود در آن را به طور تقریبی نشان دهد. قدرت اسیدی شیر تازه برابر با $0/18 - 0/13$ بر حسب درصد لاکتیک اسید است. شیر تازه لاکتیک اسید ندارد. در اثر تخمیر میکروبی، قند موجود در شیر (لاکتوز) تبدیل به لاکتیک اسید شده و قدرت اسیدی شیر را افزایش می‌دهد.

۱ آزمایش جوش

مقداری شیر (حدود 5 mL) را در یک لوله بربریزید و روی چراغ الکلی گرمایی دهید. شیری که قدرت اسیدی آن بالا باشد، گرمایی جوش را تحمل نمی‌کند و منعقد می‌شود.

۲ مطابق با استاندارد شماره ۲۸۵۲ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «شیر و فراورده‌های آن- تعیین قدرت اسیدی pH-روش آزمون»، قدرت اسیدی و pH یک محصول لبنی مانند شیر، ماست یا پنیر اندازه‌گیری کند. طبق تعریف سازمان ملی استاندارد ایران، قدرت اسیدی کل عبارت از مقدار سدیم‌هیدروکسید $1/0\text{ g}$ نرمالی است که بتواند اسید مقدار معینی از شیر یا فراورده‌های لبنی را در حضور شناساگر فنول‌فتالئین خنثی کند.

مواد و وسایل مورد نیاز

پی‌پت $10\text{ و }20\text{ و }25\text{ میلی‌لیتری}$	آب مقطر عاری از کربن‌دیوکسید
بورت 25 میلی‌لیتری	محلول سدیم‌هیدروکسید $1/0\text{ نرمال}$
تازه‌زی $0/001\text{ گرم}$	شناساگر فنول‌فتالئین
ارلن $100\text{ و }250\text{ میلی‌لیتری}$	بالن حجمی $100\text{ و }250\text{ میلی‌لیتری}$
ظرف درب‌دار شیشه‌ای 100 میلی‌لیتری	همزن شیشه‌ای
بشر $100\text{ و }250\text{ میلی‌لیتری}$	کاغذ صافی
آب‌فشار	آون

برای تهیه آب مقطر عاری از کربن‌دیوکسید، آب مقطر را بجوشانید، سرد کنید و در بطريق دربسته نگهداری کنید.

نکته



روش کار:

- ۱ میلی‌لیتر از نمونه مانند شیر را در یک اrlen بربریزید و به آن چند قطره شناساگر فنول‌فتالئین بیفزایید.
- ۲ بورت را ابتدا با آب مقطر، سپس با محلول سدیم‌هیدروکسید بشویید و با محلول سدیم‌هیدروکسید $1/0\text{ نرمال}$ پر کنید.
- ۳ ضمن همزدن اrlen، عمل سنجش حجمی را تا ظاهر شدن رنگ صورتی کمرنگ ادامه دهید و حجم سدیم‌هیدروکسید مصرفی را یادداشت کنید (V).

قدرت اسیدی بر حسب لاکتیک اسید را از معادله زیر محاسبه کنید. (هر میلی لیتر سدیم هیدروکسید مصرفی معادل ۹٪ گرم لاکتیک اسید است)

$$\text{قدرت اسیدی} = \frac{N \times 0.09 \times 100}{V}$$

که در آن N مقدار میلی لیتر سدیم هیدروکسید ۱٪ نرمال مصرف شده و V حجم نمونه است.

نکته



همین آزمایش را می‌توانید با ماست انجام دهید. در این حالت باید ماستی را که به عنوان نمونه برمی‌دارید با ۲٪ میلی لیتری آب مقطر بدون کربن دیوکسید رقیق کنید. در مورد موادی مانند لبنیات پودری (شیر خشک) و آب پنیر باید آنها را ابتدا در آب مقطر عاری از کربن دیوکسید حل کنید.

ویتامین مواد غذایی

ویتامین‌ها گروه مهمی از مواد مغذی و از عوامل تعیین‌کننده ارزش غذایی یک ماده غذایی هستند (شکل ۱۴). این ترکیبات نقش مهمی در زندگی جانداران دارند. به علاوه برخی از آنها مانند ویتامین C همراه با ترکیبات گوگرددار غذا نقش مهمی در رنگ و طعم مواد غذایی دارند.



شکل ۱۴- ویتامین‌های موجود در برخی مواد غذایی^۱

۱- ویتامین PP همان ویتامین B₃ است که نیاسین niacin نیز نامیده می‌شود.

ویتامین‌هایی مانند ویتامین C و هشت گروه ویتامین B محلول در آب هستند و قابلیت ذخیره در بدن را ندارند؛ بنابراین باید روزانه مصرف شوند. ویتامین‌های A، D، E و K محلول در چربی‌ها هستند و می‌توانند در بدن ذخیره شوند.

محتوای ویتامین مواد غذایی وابسته به بسیاری از عوامل هنگام تولید مواد غذایی است. برای مثال، در مورد گیاهان، گونه، محیط رشد، شرایط خاک، کوددهی، آبیاری، شدت و زمان نوردهی و شیوه انبارداری در میزان ویتامین موجود در محصول نقش دارند. پایداری ویتامین‌ها در مقابل عوامل مختلف در جدول ۶ خلاصه شده است.

جدول ۶- پایداری برخی ویتامین‌ها

نور	گرما	رطوبت	اسید	باز	ویتامین
+++	++	+	++	+	A
+++	++	+	++	++	D
++	++	+	+	++	E
+++	+	+	+	+++	K
+	++	++	++	+++	C
++	++	++	+	+++	B ₁
+++	+	+	+	+++	B ₂
+	+	+	+	+	B ₅
++	+	+	++	++	B ₆
++	++	++	+++	+++	B ₁₂
++	+	+	++	++	فولیک اسید
+ خوب، ++ متوسط، +++ ضعیف					

مواد معدنی غذا

از بین ۹۲ عنصر شیمیایی طبیعی، ۸۱ عنصر در بدن انسان یافت می‌شود و ۲۹ عنصر که عنصرهای اساسی نامیده می‌شوند، نقش مهمی در حیات دارند. برخی از این عنصرها شامل اکسیژن، کربن، هیدروژن، نیتروژن، کلسیم (شکل ۱۵) و آهن است.

در مورد مواد معدنی مورد نیاز بدن موجودات زنده و منابع تأمین هر یک تحقیق کنید و در کلاس ارائه دهید.

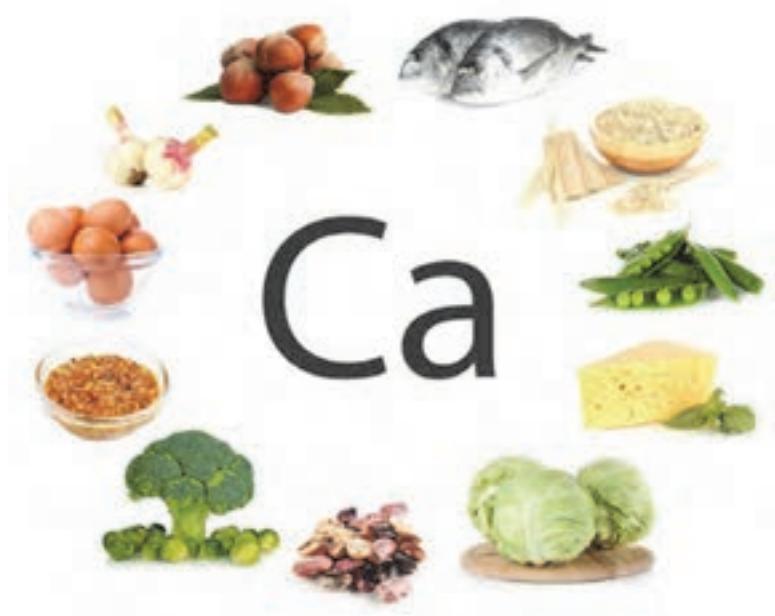
تحقیق کنید
۴



اینکه عناصر معدنی به صورت چه ترکیبی در بدن وجود داشته باشند، تعیین کننده نقش زیستی و ایمنی و جذب مواد معدنی غذا است. برای نمونه، آهن به صورت ترکیب شیمیایی آهن(II) سولفات به دلیل حل پذیری، جذب بالایی دارد، اما به صورت آهن (III) اکسید به دلیل حل پذیری کم، دارای جذب ناچیزی است. علاوه‌بر این، حضور برخی ترکیبات نقش اساسی در جذب کردن یا نکردن مواد معدنی در بدن انسان دارند؛ مثلاً در حضور ویتامین C به دلیل اینکه حل پذیری ترکیبات نامحلول آهن در محیط اسیدی بیشتر است، جذب آهن افزایش پیدا می‌کند اما در حضور تانیک اسید یون‌های آهن به شکل رسوب در خواهد آمد و جذب آن کاهش می‌یابد. تانیک اسید جزء ترکیبات موجود در بسیاری از مواد گیاهی مانند چای است.

تحقیق کنید
۵

پخت و پز در ظروف چدنی چه تأثیری در تأمین آهن مورد نیاز بدن ما دارد؟



شکل ۱۵- مواد غذایی سرشار از کلسیم

مواد معدنی غذا، پس از سوختن کامل غذا به صورت خاکستر باقی می‌مانند.

فعالیت عملی ۱۳



کنترل کیفیت گوشت

خاکستر موجود در یک نمونه از گوشت را مطابق با استاندارد شماره ۷۴۴ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «گوشت و فراورده‌های آن - تعیین مقدار خاکستر کل» اندازه‌گیری کنید.



طبق تعریف خاکستر کل مقدار باقیمانده حاصل از سوزاندن نمونه مورد آزمون، در دمای 25 ± 550 درجه سلسیوس است.

مواد و وسایل مورد نیاز

- خردکن ^۱ ، چرخ گوشت	- آب مقطر
- بوته چینی ^۲	- هیدروژن پراکسید ۳۰ درصد
- کوره الکتریکی با قابلیت تنظیم در دمای 25 ± 550 درجه سلسیوس و مجهز به کنترل کننده زمان و دما.	- خشکانه
- اجاق الکتریکی ^۳ یا شعله گاز ^۴	- ترازوی دقیق آزمایشگاهی با دقیق ۱/۰ میلی گرم
	- آون

روش کار:

۱ بوته را به مدت ۲۰ دقیقه در کوره الکتریکی با دمای 25 ± 550 درجه سلسیوس گرم کنید، سپس آن را در خشکانه خنک کنید. سپس با ترازوی دقیق آزمایشگاهی با دقیق ۱/۰ میلی گرم وزن کنید (m_۱).

۲ ۱/۵ تا ۲ گرم از نمونه آزمایشگاهی را به بوته انتقال دهید و به طور یکنواخت پخش کنید و بلافضله جرم آن را با ترازوی با دقیق ۱/۰ میلی گرم اندازه گیری کنید (m_۲).

۳ یادآوری ۱- در شرایط مقتضی و با توجه به ماهیت نمونه آزمایشگاهی می‌توان تا ۵ گرم نمونه برداشت کرد که باید در گزارش آزمون، مقدار نمونه مورد استفاده قید شود.

۴ اگر کوره الکتریکی مجهز به کنترل کننده زمانی و دمایی باشد، بوته حاوی نمونه را در کوره الکتریکی سرد قرار دهید و به تدریج دمای کوره را تا 25 ± 550 درجه سلسیوس بالا ببرید و ۵ تا ۶ ساعت عمل گرما دادن را در دمای 25 ± 550 درجه سلسیوس ادامه دهید تا خاکستر سفید رنگ حاصل شود. سپس بوته را از کوره بردارید و در خشکانه خنک کنید.

۵ بررسی خاکستر: اگر خاکستر هنوز سیاه باشد، بوته را سرد کنید و سپس چند قطره هیدروژن پراکسید یا آب مقطر اضافه کنید و پس از تبخیر رطوبت بر روی صفحه گرم، ادامه عمل را مطابق همین دستور تکرار کنید. پس از سرد کردن، به وسیله ترازوی آزمایشگاهی با دقیق ۱/۰ میلی گرم جرم آن را اندازه گیری کنید (m_۳).

۶ یادآوری ۲- سعی کنید مراقبت‌های لازم را در هنگام انتقال بوته حاوی خاکستر از کوره به خشکانه و همچنین از خشکانه به ترازوی آزمایشگاهی، به منظور جلوگیری از ریختن و کم شدن از میزان خاکستر موجود در بوته انجام دهید.

۷ چنانچه کوره دارای کنترل کننده دما و زمان نباشد، ابتدا نمونه را در دمای ۱۳۰ درجه سلسیوس به مدت یک ساعت در آون خشک کنید، سپس بوته را از داخل آون بردارید و روی اجاق الکتریکی یا شعله گاز گرم کنید تا نمونه مورد نظر کاملاً بسوزد و دیگر دودی از آن متصاعد نشود. در هنگام سوزاندن، نمونه نباید آتش بگیرد و شعله ور شود.

۱- Hydrogen peroxide (H_2O_2)

۴- Electric hot plate

۲- Cutter

۵- Gas flame

۳- Dish - crucible

۷ سپس بوته حاوی نمونه را در کوره الکتریکی سرد قرار دهید و دمای کوره را تا $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$ درجه سلسیوس بالا ببرید و بعد از ۴ ساعت، بوته را از کوره بردارید و در خشکانه خنک کنید و مطابق بند ۷ عمل کنید.

۷ محاسبات:

$$\text{درصد خاکستر} = \frac{(m_1 - m_0)}{(m_1 - m_0)} \times 100$$

نمک در مواد غذایی

نمک برای ایجاد طعم و محافظت از غذا استفاده می‌شود. علاوه‌بر این دو کاربرد، نمک به عنوان تأمین‌کننده سدیم بدن، و ایجاد بافت و رنگ در غذا نقش دارد. این ماده با حذف آب از غذاها باعث کاهش رشد باکتری‌ها و نگهداری مواد غذایی می‌شود. پیش از استفاده از سرمایش به منظور محافظت از مواد غذایی، نمک سود کردن و تولید شوربیجات از متداول‌ترین روش‌های نگهداری مواد غذایی بوده است. به دلیل مصرف عمومی نمک در همه غذاها، می‌توان برخی عنصرها مانند ید را به آن افزود و از بیماری‌های ناشی از کمبود آنها کاست (شکل ۱۶).



شکل ۱۶- کاربردهای نمک در صنایع غذایی

نمک می‌تواند در محصولاتی مانند سوسیس‌ها یا سایر گوشت‌های فراوری‌شده به عنوان عامل پیونددهنده باعث ژل شدن پروتئین‌ها شود و اجزای غذا را به یکدیگر پیوند دهند. همچنین نمک در بسیاری از غذاها مانند سوسیس و نان باعث بهبود رنگ در محصول نهایی می‌شود.

فعالیت عملی ۱۴



کنترل کیفیت کره

نمک موجود در یک نمونه از کره را مطابق با استاندارد شماره ۶۹۴ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «کره - تعیین میزان نمک - روش آزمون» اندازه‌گیری کنید.

مواد و وسایل مورد نیاز	
ترازو با دقّت ۱۰۰ گرم ارلن ۲۵۰ میلی لیتری بورت بالن حجم سنگی	محلول استاندارد نقره‌نیترات ۱٪ مولار محلول شناساگر پتابسیم کرومات پی‌پت استوانه مدرج

نکته



- محلول استاندارد نقره‌نیترات باید دور از نور مستقیم خورشید نگه‌داری شود.
- تهیه محلول شناساگر پتابسیم کرومات: ۵۰ گرم پتابسیم کرومات را در ۱۰۰۰ میلی لیتر آب مقطر حل کنید.

نکته‌ایمنی



هنگام کار از لوازم حفاظت شخصی (دستکش، ماسک و عینک) استفاده کنید. توجه داشته باشید که کروم شش ظرفیتی سلطان زا است و رعایت نکات ایمنی که از طرف هنرآموز بیان می‌شود، الزامی است.

روش کار:

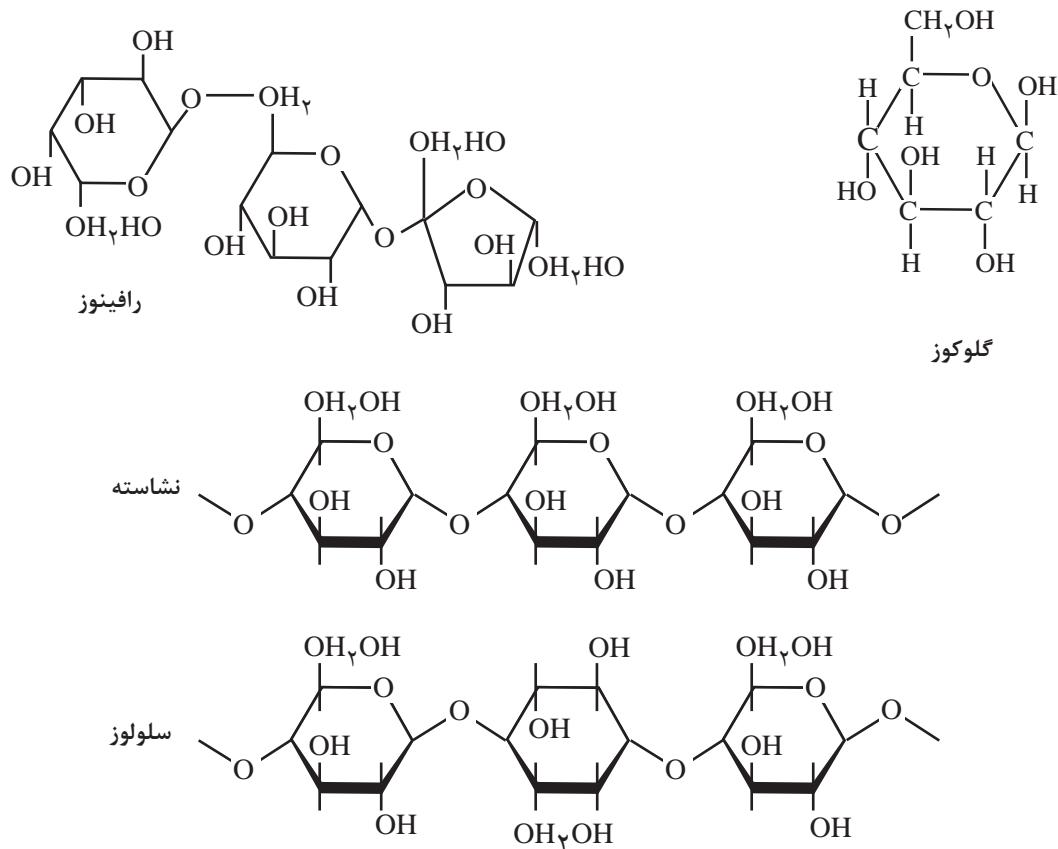
- ۱ مقدار ۱/۵ تا ۵ گرم از کره را بردارید و به اrlen منتقل کنید.
- ۲ سپس ۱۰۰ میلی لیتر آب مقطر به اrlen بیفزایید و تا نقطه جوش گرما دهید تا کره ذوب شود و نمک آن در آب حل شود، سپس تا دمای ۵۰ درجه سلسیوس سرد کنید. دما باید به گونه‌ای باشد که کره ذوب شده منجمد نشود.
- ۳ به محتویات اrlen دو میلی لیتر محلول شناساگر پتابسیم کرومات بیفزایید و با استفاده از محلول نقره‌نیترات تا مشاهده رسواب آجری رنگ (تا ۳۰ ثانیه پایدار بماند) سنجش کنید.
- ۴ حجم نقره‌نیترات مصرفی را بر حسب میلی لیتر ثبت کنید (V_s).
- ۵ آزمون شاهد را نیز با استفاده از همه واکنش‌گرها بدون حضور نمونه انجام دهید و حجم نقره‌نیترات مصرفی را محاسبه کنید (V_c).
- ۶ غلظت محلول نقره‌نیترات در این آزمایش با C_s نمایش داده می‌شود.
اگر جرم نمونه را با m نمایش دهید، مقدار نمک بر حسب درصد وزنی عبارت خواهد بود از:

$$W = \frac{5/844 C_s (V_s - V_c)}{m} \%$$

مقدار نمک به دست آمده را با مقدار نمک موجود در کره مطابق استاندارد مقایسه کنید.

کربوهیدرات‌ها

کربوهیدرات‌ها یا مواد قندی ترکیبات آلی طبیعی و محصول عمل فتوسنتر هستند. این ترکیبات به مونوساکاریدها، اولیگوساکاریدها^۱ و پلی‌ساکاریدها^۲ تقسیم‌بندی می‌شوند (شکل ۱۷). مونوساکاریدها ساده‌ترین قندها می‌باشند که بین ۳ تا ۶ کربن دارند و آبکافت نمی‌شوند. اولیگوساکاریدها معمولاً از ۲ تا ۲۰ واحد مونوساکارید تشکیل شده‌اند و می‌توانند به قندهای ساده آبکافت شوند. کل واحدهای قند تشکیل دهنده اولیگوساکاریدها می‌توانند یکسان یا متفاوت باشند. پلی‌ساکاریدها مانند نشاسته و سلولوز از بیش از ۲۰ واحد مونوساکارید تشکیل شده‌اند.



شکل ۱۷—مونوساکارید (گلوکوز)، اولیگوساکارید (رافینوز)، پلی‌ساکارید (نشاسته و سلولوز). حفظ کردن فرمول‌ها الزامی نیست.

نشاسته فراوان ترین کربوهیدرات موجود در دانه‌ها، ریشه و میوه گیاهان است و تأثیری بر طعم شیرین غذا ندارد. طعم شیرین غذا مربوط به مونوساکاریدها است که مقدار آن در محصولات گیاهی کم است. برای مثال، ذرت دارای ۲/۵٪ درصد گلوکوز، ۱/۵٪ درصد فروکتوز و ۱ تا ۲ درصد ساکاروز است. مونوساکاریدها نه تنها به غذا طعم شیرین می‌بخشند، بلکه هنگام فرایندگاهی که در آنها غذا گرم می‌بیند، در طی واکنش‌های اکسایش - کاهش بر روی عطر و رنگ غذا تأثیر می‌گذارند.

میوه‌هایی که پس از برداشت می‌توانند رسیده‌تر شوند، در آنها نشاسته تبدیل به قند می‌شود و میوه شیرین‌تر و بهتر می‌شود.

کربوهیدرات‌ها بر رنگ، بافت، و مزه غذا تأثیر می‌گذارند. ۷۰ درصد از انرژی بدن از طریق کربوهیدرات‌ها تأمین می‌شود. برخی از کربوهیدرات‌ها مانند گوارگام^۱ به دلیل تأثیرات روی گردن روی و انعطاف‌پذیری غذا نقش مهمی در بافت غذا ایجاد می‌کنند.

فیلم آموزشی

کربوهیدرات‌ها



فعالیت عملی ۱۵



بررسی قند موجود در مواد غذایی

به روش مولیش^۲ می‌توان قندها را به صورت کیفی در محصولات غذایی شناسایی کرد. این آزمایش برای تمام قندها پاسخ مثبت دارد. مونوساکاریدها سریع، ولی دیساکاریدها و پلیساکاریدها به آرامی به این آزمون پاسخ مثبت می‌دهند.

مواد و وسایل مورد نیاز

لوله آزمایش چند عدد	سولفوریک اسید غلیظ
گیره	شناسآگر مولیش (alfa nftl، الكل اثانول ۹۵٪)
قطره چکان	پی‌پت

روش تهیه شناسآگر مولیش: ۱ گرم آلفانفتل را در ۱۰ میلی‌لیتر الكل ۹۵ درصد حل کنید.

روش کار:

۱ دو میلی‌لیتر محلول حاوی قند، مانند یک نمونه شربت یا آب میوه موجود در بازار، را در یک لوله آزمایش بریزید.

۲ قدره شناسآگر مولیش به آن اضافه بیفزایید و مخلوط کنید.

۳ سپس ۲ الی ۳ میلی‌لیتر سولفوریک اسید غلیظ به آن اضافه کنید. توجه داشته باشید که اسید را به آرامی از دیواره لوله آزمایش وارد کنید، به گونه‌ای که اسید زیر نمونه برود. ایجاد رنگ قرمز مایل به بنفش در مرز بین دو محلول، نشان‌دهنده وجود قند در نمونه است.

پرسش ۲

نکات ایمنی در آزمایش تشخیص قندها به روش مولیش چیست؟ نام بیرید.



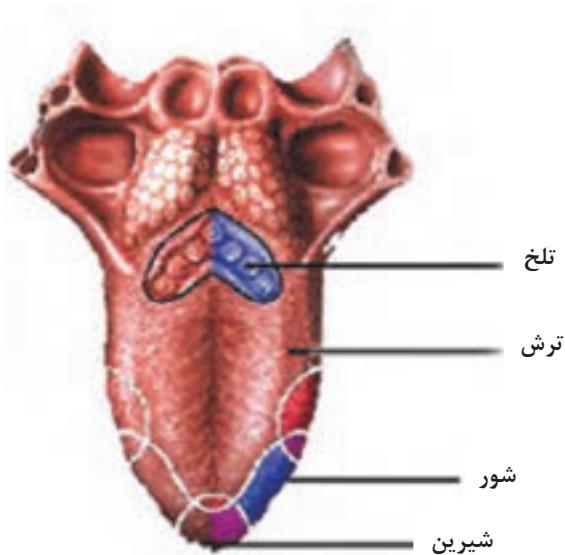
۱- Guar gum یا صمغ گوار ماده‌ای است که در صنایع به عنوان امولسیون‌کننده، تثبیت‌کننده، حجم‌دهنده و ژله‌ساز استفاده می‌شود. گوارگام، گواران نیز نامیده می‌شود.

۲- Molisch Test

طعم غذا

طعم غذا مربوط به مواد با جرم مولکولی کم است که در اثر فرآریت تأثیر فراوان بر دلپذیری غذا برای مصرف کننده دارد. وجود چنین ترکیبات شیمیایی در محصولاتی مانند سبزیجات، چای و قهوه باعث ایجاد طعم می‌شوند. طعم تنها به مزه غذا اطلاق نمی‌شود بلکه مجموعه‌ای از بو، مزه و احساسات دیگر ما در مورد غذا است که ناشی از عامل‌های محیطی و مواد موجود در غذا است.

مزه عبارت از تحریک سلول‌های چشایی توسط ترکیبات موجود در غذا است که هنگام جویدن غذا باعث تحریک این سلول‌ها می‌شوند. قسمت‌های مختلف زبان قادر به دریافت مزه‌های گوناگون هستند، مثلاً نوک زبان قادر به حس کردن شیرینی است (شکل ۱۸).



شکل ۱۸- تشخیص مزه‌های مختلف توسط زبان

طبقه‌بندی مزه‌ها، ترش، شور، شیرین، ملس، بی‌مزه، تند، گس و تلخ هستند. شدت یک مزه به دما، حل پذیری عامل ایجاد کننده مزه، حضور دیگر مزه‌ها و عادت بستگی دارد. بو به مواد فرار مانند استرها، آلدهیدها، الکل‌ها و اسیدهای موجود در غذا مرتبط است. گوشت گاو حاوی بیش از ۳۵۰ نوع ترکیب فرار است که بیشتر آنها هیدروکربن‌ها، آلدهیدها، کتون‌ها، الکل‌ها، استرها، ترکیبات نیتروژن‌دار و ترکیبات گوگردار هستند و بوی گوشت ناشی از ترکیب همه این مواد است. زمانی که گوشت پخته می‌شود، بسته به روش پختن و دمای پخت، چربی‌ها اکسید و آبکافت می‌شوند، آمینواسیدها و پروتئین‌ها وارد واکنش‌های شیمیایی می‌شوند و قندها کاهیده می‌شوند. این کنش و واکنش‌ها بوی خاصی به گوشت می‌دهند. به همین دلیل طعم گوشت کباب شده و آب پز یا خام با یکدیگر متفاوت است.



شکل ۱۹- سنجش کیفی طعم مواد غذایی

معمولًا اندازه‌گیری طعم غذا فرایندی کیفی است و طعم محصولاتی مانند نوشیدنی‌ها، میوه‌جات و قهوه توسط افراد متخصص و حساس به طعم‌ها بررسی می‌شود (شکل ۱۹).

تحقیق کنید
۶



فیلم آموزشی



زیست‌شناختی غذا

با رجوع به استاندارد شماره ۲۴۴۲ سازمان ملی استاندارد ایران با موضوع «روش تشخیص ارزیابی میزان احساسی طعم در مواد خوراکی»، در مورد سنجش طعم مواد خوراکی مطلب تهیه کنید و در کلاس ارائه دهید.

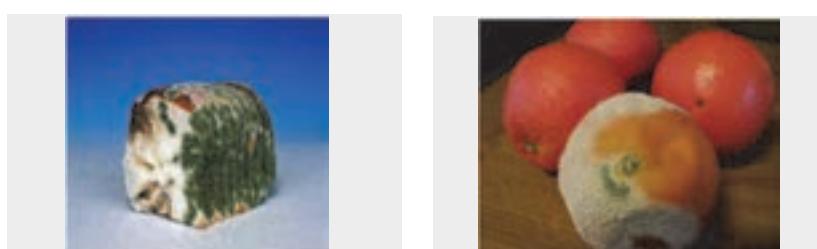
تعیین خواص زیست‌شناختی مواد غذایی

غذا برای ریزاندامکان (میکرووارگانیسم‌ها) منبع تأمین انرژی و مواد مغذی است و هنگام مصرف آن تأثیرات مثبت و منفی زیادی بر غذا می‌گذارند (شکل ۲۰). علاوه بر ریزاندامکان، آنزیم‌ها نیز باعث تغییرات زیادی در غذا می‌شوند. عواملی مانند دما، pH، رطوبت و ساختار زیستی ریزاندامکان بر فعالیت ریزاندامکان و نیز فعالیت‌های آنزیمی تأثیرگذار هستند.

ایمنی و سلامت غذا بسیار وابسته به حضور و عملکرد ریزاندامکان و آنزیم‌های موجود است. گوشتی که در بسته‌بندی غیرایمن و شرایط نامناسب نگهداری شود، توسط آنزیم‌ها دستخوش تغییرات زیادی می‌شود و ریزاندامکان به سرعت آن را به فساد می‌کشانند.

عملکرد آنزیم‌ها و ریزاندامکان همیشه منفی نیست و تأثیرات مثبتی نیز بر مواد غذایی و نیز تولید محصولات جدید و متنوع دارند.

به علاوه، عوامل بیماری‌زایی زیادی، شامل باکتری‌ها و ویروس‌ها و سموم میکروبی، توسط غذا منتقل می‌شوند.



شکل ۲۰- فساد مواد غذایی ناشی از تأثیر ریزاندامکان

اثر ریزاندامکان بر مواد غذا

ریزاندامکانی که همراه غذا وجود دارند، می‌توانند باعث وقوع دو اتفاق در غذا به شرح ذیل شوند:

۱- غذا را به فساد بکشانند؛

۲- باعث ایجاد فراورده‌های جدید و مفید در آن شوند (شکل ۲۱).



شکل ۲۱- تولید فراورده‌های غذایی جدید مانند پنیر با استفاده از ریزاندامکان و ترشیجات

ریزاندامکان در کنش و واکنش با اجزای غذا نظیر پروتئین‌ها، مواد چرب و کربوهیدرات‌ها، ترکیبات جدید تولید می‌کنند که باعث فساد غذا می‌گردد و یا با تغییرات آنزیمی و شکستن مولکول‌ها، باعث ایجاد طعم جدید می‌شوند. بنابراین آنها دارای دو نقش مفید و مضر هستند که در جدول ۷ خلاصه شده است.

جدول ۷- تأثیرات مفید و مضر ریزاندامکان در غذا

تأثیرات مضر	تأثیرات مفید
ایجاد بیماری‌ها	تولید زیست‌شناختی غذای جدید
فساد مواد غذایی	حفظ غذا به روش فیزیولوژیک
-	پروبیوتیک ^۱

تأثیرات مفید

تولید زیست‌شناختی محصولات جدید: در این فرایند توسط ریزاندامکان مفید غذاهای مختلف تخمیری مانند ماسه، نان، پنیر تولید می‌شوند. به علاوه آنزیم‌های تولید شده توسط میکروب‌ها برای تولید غذا و افزودنی‌های غذا استفاده می‌شوند.

حفظ غذا به روش فیزیولوژیک: در این روش عوامل فساد و بیماری‌زای مواد غذایی توسط برخی ریزاندامکان کنترل می‌شود و از بین می‌رود. باکتری‌های لاکتیک اسید^۲ معمول‌ترین نوع باکتری با خواص منحصر به فرد و بدون ضرر برای بدن انسان هستند که در محصولاتی مانند ماسه، شیر و پنیر پروبیوتیک با رهاسازی مواد ضدباکتری نظریر لاکتیک اسید، استیک اسید و هیدروژن پراکسید مانع فساد مواد غذایی می‌شوند و از رشد عوامل بیماری‌زا در غذا جلوگیری می‌کنند و به علاوه تأثیرات مثبت بر سامانه گوارش انسان دارند.

۱- Probiotic

۲- Lactic Acid Bacteria (LAB)

پروبیوتیک‌ها

دسته‌ای از باکتری‌های مفید هستند که برای عملکرد بهتر سامانه گوارشی و نیز تولید محصولات مفید برای بدن به غذاها افزوده می‌شوند.

بیشتر بدانید



مثال‌هایی از پروبیوتیک‌های غذا عبارت‌اند از:

باکتری‌های لاکتوپاسیلیوس^۱/سیدوفیلوس^۲ و بیفیدوس^۳ که به شیر خشک کودکان افزوده می‌شود.
ماست‌های پروبیوتیک با افزودن باکتری‌های لاکتوپاسیلیوس بولگاریکوس^۴ و استرپتوكوکوس^۵ تولید می‌شوند و پنیر پروبیوتیک با افزودن باکتری لاکتوپاسیلیوس^۶ تولید می‌شود.

تأثیرات مضر:

ایجاد بیماری: در فرایند تولید غذا از مزارع تا انتقال به دست مصرف‌کننده ممکن است عوامل بیماری‌زای زیادی مانند باکتری‌ها، ویروس‌ها و انگل‌ها وارد غذا شوند و پس از مصرف آن باعث بیماری شوند. برای مثال، سالمونلا موجب عفونت غذایی می‌شود.

فساد مواد غذایی: باکتری‌ها مواد غذایی را مصرف می‌کنند و محصولات ناخواسته‌ای تولید می‌نمایند که باعث فساد ماده غذایی می‌شود و به علاوه می‌توانند با تغییرات آنژیمی باعث تغییرات مولکولی در مواد چرب، پروتئین‌ها و کربوهیدرات‌ها گردند و محصولات سُمی و ناخواسته تولید کنند که باعث ایجاد طعم و بوی بد و فساد ماده غذایی می‌شود. برای مثال، اگر شرایط نگهداری گوشت مناسب نباشد و آلوده شود، ابتدا فساد سطحی رخ می‌دهد و باعث تغییر رنگ آن و ایجاد یک طبقة چسبناک و لرج در سطح گوشت می‌شود که در صورت پیشرفت فساد طعم نامطلوب در گوشت ایجاد می‌کنند. چنانچه فساد گوشت ادامه پیدا کند، توسط باکتری‌های بی‌هوایی فساد عمقی ایجاد می‌شود که شدیدتر از نوع سطحی است برخلاف فساد سطحی، قابل اصلاح نیست. در نتیجه تجزیه پروتئین‌ها و چربی‌ها توسط آنژیم‌ها، رنگ و بوی گوشت تغییر می‌کند.

فیلم آموزشی

فساد نان



۱_ Lacto Bacillus Acidophilus

۲_ Bifidus

۳_ Lactobacillus bulgaricus

۴_ Streptococcus

۵_ Lactobacillus

عوامل مؤثر بر رشد ریزاندامکان در غذا

عوامل مؤثر بر رشد ریزاندامکان در غذا به دو دسته عوامل درونی و بیرونی تقسیم‌بندی می‌شوند.
عوامل درونی مؤثر بر رشد ریزاندامکان: عوامل درونی مؤثر عبارت‌اند از pH، محتوای رطوبت، محتوای مواد مغذی غذا، مواد ضدباکتری، ساختار زیستی.

:pH

بیشتر باکتری‌ها در pH خنثی یا کمی بازی بین ۶/۸ تا ۷/۵ رشد می‌کنند و در محیط‌های اسیدی و بازی شدید می‌میرند. سایر ریزاندامکان مخصوصاً مخمرها و قارچ‌ها و برخی دیگر از باکتری‌ها در دامنه وسیعی از pH رشد می‌کنند. قارچ‌ها در pH بین ۱/۵ تا ۱۱ و مخمرها از ۱/۵ pH تا ۸/۵ رشد می‌کنند. جدول ۸ برخی مواد غذایی را نشان می‌دهد.

جدول ۸ - pH برخی مواد غذایی

pH	ماده غذایی
۶/۲ تا ۵/۱	گوشت
۶/۴ تا ۶/۲	مرغ
۶/۸ تا ۶/۳	شیر
۵/۹ تا ۴/۹	پنیر
۶/۸ تا ۶/۶	ماهی
۴/۵ بیش از	میوه‌جات شیرین
۶/۱ تا ۳	سبزیجات

محتوای رطوبت: رشد ریزاندامکان و رخدادن واکنش‌های شیمیایی و میکروبی نیازمند آب است و از این روی محتوای آب آزاد یا همان فعالیت آب تعیین کننده فعالیت ریزاندامکان است. اگر آب آزاد موجود در غذا پایین‌تر از حد معینی باشد، رشد ریزاندامکان محدود می‌شود.

محتوای مواد مغذی غذا: ریزاندامکان به چربی، کربوهیدرات، پروتئین، آب، انرژی، نیتروژن، فسفر، گوگرد، ویتامین‌ها و مواد معدنی برای تکثیر و رشد نیاز دارند. برخی از غذاها مانند شیر، گوشت و تخم مرغ با غنی‌بودن از این مواد، محیط مناسب‌تری برای رشد ریزاندامکان هستند و به همین دلیل برای فساد مساعدترند.

مواد ضدباکتری: وجود مواد ضدباکتری در غذا مانع رشد و تکثیر باکتری‌ها می‌شود. برخی از غذاها مانند آب انار حاوی مواد شیمیایی زیادی مانند فلاونوئیدها^۱، تانن^۲، آنتوسیانین‌ها^۳ و پروآنتوسیانین‌ها^۴ هستند که به طور طبیعی غذا را محافظت می‌کنند. این مواد با دادن یک هیدروژن به رادیکال‌های آزاد شده ناشی از فرایند اکسایش، رادیکال را بی‌اثر می‌کنند و مانع رخدادن واکنش زنجیره‌ای اکسایش می‌شوند. به برخی از غذاها نیز مواد ضدباکتری مانند سدیم‌بنزووات برای محافظت از آنها افزوده می‌شود.

نکته‌ایمنی



در تمامی آزمایش‌هایی که با ریزاندامکان و فساد مواد غذایی مرتبط هستند، امکان رشد و تکثیر عوامل بیماری‌زا وجود دارد. از این روی از لوازم حفاظتی مناسب و ماسک استفاده کنید و مواد فاسد شده را لمس نکنید، نچشید و بدون ماسک و طولانی مدت بو نکنید.

فعالیت عملی ۱۶



بررسی کیفی رشد ریزاندامکان در ماده غذایی

مواد و وسایل مورد نیاز	
ترازو ظرف استریل دردار، چند عدد	چند نمونه آب میوه طبیعی و تازه سدیم‌بنزووات

روش کار:

- ۱ دو نمونه یکسان آب میوه طبیعی و تازه تهیه کنید و در ظرف استریل دردار بربیزید و در آنها را ببندید.
- ۲ به یکی از بطری‌ها به ازای هر کیلوگرم آب میوه ۲ گرم سدیم‌بنزووات بیفزایید.
- ۳ هر دو بطری را در شرایط یکسان قرار دهید و پس از یک هفته با یکدیگر مقایسه کنید.
کدام بطری دچار فساد بیشتری شده است؟
- سدیم‌بنزووات چه نقشی ایفا می‌کند؟

ساختار زیستی: ساختار زیستی برخی مواد غذایی به گونه‌ای است که مانع نفوذ باکتری‌ها می‌شود و از این روى، آنها محافظت می‌شوند. پوست میوه‌جات و پوسته تخمر مرغ مثالی از این ساختار است که ماده غذایی را از حملات میکروبی محافظت می‌کنند.

۱_ Flavonoids

۲_ Tannin

۳_ Anthocyanins

۴_ Proanthocyanins

عوامل بیرونی مؤثر بر رشد ریزاندامکان: این عوامل شامل دمای نگهداری غذا، حضور و غلظت گازها در محیط و رطوبت نسبی محیط نگهداری است.

دمای نگهداری غذا:

رشد ریزاندامکان به دمای محیط وابسته است. برخی از آنها در دمای خاصی رشد می‌کنند و برخی در همان دما قابلیت رشد ندارند. ریزاندامکان براساس دمای بهینه رشد به سه دسته تقسیم‌بندی می‌شوند که عبارت‌اند از:

۱- ریزاندامکان سایکروفیلیک: بهترین دمای رشد این ریزاندامکان 20°C درجه سلسیوس است اما تا دمای منفی 10°C درجه سلسیوس در صورتی که انجماد رخ ندهد، قادر به رشد هستند. این نوع از ریزاندامکان در دمای پایین باعث فساد مواد غذایی می‌شوند. برخی از ریزاندامکان موجود در خاک و آب از این گونه هستند.

۲- ریزاندامکان مزووفیلیک: این ریزاندامکان در دمای بین 25°C تا 40°C درجه سلسیوس رشد می‌کنند. بهترین دما برای رشد آنها 37°C درجه سلسیوس است و هیچ‌کدام از آنها در دمای بالاتر از 45°C و کمتر از 5°C درجه سلسیوس زنده نمی‌مانند. بیشتر باکتری‌های بیماری‌زا متعلق به این گروه هستند.

۳- ریزاندامکان ترموفیلیک: این دسته از ریزاندامکان در دمای بیشتر از 45°C درجه سلسیوس رشد می‌کنند و بهترین دمای رشد آنها بین 50°C تا 70°C درجه سلسیوس است. برخی از آنها مانند سینکوکوکوس^۴ در دمای 74°C درجه سلسیوس نیز به رشد خود ادامه می‌دهند. این دسته از ریزاندامکان برای تهیه غذاهای فراوری شده مفیدند.

فعالیت عملی ۱۷



بررسی دمای محیط بر فساد مواد غذایی

روش کار:

دو ظرف دردار و دو عدد تخم مرغ تهیه کنید و هر کدام از تخم مرغ‌ها را در یک ظرف بشکنید. در ظرف‌ها را ببندید و یکی را در محیط یخچال و دیگری را در محیط معمولی نگهداری کنید و پس از یک هفته آنها را با یکدیگر مقایسه کنید.

■ کدام یک دچار فساد بیشتری شده است؟

■ چه عامل یا عواملی باعث فساد بیشتر گردیده است؟

۱- Psychrophilic

۲- Mesophilic

۳- Thermophilic

۴- Synechococcus

حضور و غلظت گازها در محیط

رشد ریزاندامکان به حضور و غلظت گازها در محیط ماده غذایی وابسته است. ریزاندامکان مختلف برای حیات ممکن است به غلظت بالای اکسیژن (هوایی^۱)، غلظت کم اکسیژن (ریزهوایی^۲) و یا غیاب اکسیژن (ناهوایی^۳) نیاز داشته باشند. برخی از ریزاندامکان نیز در حضور و غیاب اکسیژن رشد می‌کنند که به این دسته ناهوای اختیاری^۴ می‌گویند. بنابراین ریزاندامکان براساس نیاز به اکسیژن به چهار گروه تقسیم‌بندی می‌شوند:

۱- هوایی: این ریزاندامکان در حضور هوا و اکسیژن خالص رشد می‌کنند و تنفس هوایی دارند.

۲- ریزهوایی: این دسته در غلظت اکسیژن کمتر از ۵ درصد رشد می‌کنند.

۳- بی‌هوایی: این دسته برای رشد نیاز به اکسیژن ندارند و در صورت غیاب هوا حتی در بسته‌بندی مواد غذایی رشد می‌کنند. این ریزاندامکان در حضور اکسیژن هوا می‌میرند.

۴- بی‌هوای اختیاری: این دسته در حضور یا غیاب هوا رشد می‌کنند و در غیاب اکسیژن فعالیت آنها بی‌هوایی می‌شود.

رطوبت نسبی محیط نگهداری غذا

منظور از رطوبت نسبی عبارت از میزان بخار آب موجود در محیط نگهداری غذا است. غذاهای با فعالیت آب پایین در محیط مرطوب آب جذب می‌کنند و با بالا رفتن فعالیت آب آنها مستعد فساد و رشد ریزاندامکان می‌شوند. برای مثال، دانه‌های غلات در هوای مرطوب آب جذب می‌کنند و دچار فساد می‌شوند.

فعالیت عملی ۱۸



بررسی اثر رطوبت در نگهداری مواد غذایی

روش کار:

دو قطعه نان تهیه کنید. یک قطعه را به مدت یک ساعت در دمای ۹۰ درجه سلسیوس درون آون قرار دهید تا کاملاً خشک و شکننده شود.

هر دو قطعه نان را در کیسه‌های پلاستیکی جداگانه قرار دهید و در آن را ببندید. سپس در شرایط یکسان نگهداری کنید و پس از یک هفته آنها را بیکدیگر مقایسه کنید.

■ کدام یک دچار فساد بیشتری شده است؟

■ دلایل مؤثر در فساد بیشتر نمونه نان را بیان کنید.

۱- Aerobic

۲- Microaerobic

۳- Anaerobic

۴- Facultative Anaerobe

پرسش پایانی

- ۱ غذای سالم و مناسب را تعریف کنید.
- ۲ کنترل کیفیت چیست؟
- ۳ دو مورد از وظایف سامانه مدیریت کیفیت را بنویسید.
- ۴ وظیفه بخش کنترل کیفیت در صنایع غذایی چیست؟
- ۵ راه‌های ورود خطرات شیمیایی، فیزیکی و زیست شناختی به یک کارخانه مواد غذایی کدام‌اند؟
- ۶ مراحل کنترل کیفیت فیزیکی، شیمیایی و زیستی را نام ببرید.
- ۷ اجزای اصلی مواد غذایی را نام ببرید.
- ۸ نقش و اهمیت آب در مواد غذایی را شرح دهید.
- ۹ منظور از جریان پذیری مواد غذایی چیست؟
- ۱۰ چه عواملی برگران روی مواد غذایی تأثیر می‌گذارند؟ نام ببرید.
- ۱۱ هرم تغذیه چیست؟
- ۱۲ چه تفاوت عمدہ‌ای بین چربی‌های گیاهی و حیوانی وجود دارد؟
- ۱۳ خواص شیمیایی مواد چرب را شرح دهید.
- ۱۴ عدد صابونی چیست و چه چیزی را در مورد روغن‌ها نشان می‌دهد؟
- ۱۵ انواع ویتامین‌ها را براساس حل پذیری نام ببرید.
- ۱۶ کربوهیدرات چیست؟ به چند دسته تقسیم می‌شوند؟ نام ببرید.
- ۱۷ عوامل مؤثر بر فعالیت ریزاندامکان و آنزیم‌ها را نام ببرید.

ارزشیابی شایستگی آزمایش‌های کنترل کیفیت مواد غذایی

شرح کار:

چگونگی استفاده از تجهیزات آزمایشگاهی را بداند و کار داده شده را با دقّت انجام دهد.
هنگام کار مراقب باشد که دستگاه صدمه نبیند.
پس از انجام کار، وسایل را تمیز و سالم در حالت اولیه قرار دهد.

استاندارد عملکرد:

انجام آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی و زیست‌شناسنخانی کنترل کیفیت مواد غذایی طبق استاندارد

شاخص‌ها:

- رعایت مسائل ایمنی هنگام کار
- انجام کار طبق دستور کار

شرایط انجام کار و ابزار و تجهیزات:

شرایط مکان: آزمایشگاه

شرایط دستگاه: آماده به کار

زمان: یک جلسه آموزشی

ابزار و تجهیزات: وسایل شیشه‌ای آزمایشگاهی، چگالی‌سنجد، لاكتودانسیتوتر، آون، خشکانه، ترازو، دستگاه سوکسله

معیار شایستگی:

ردیف	مرحله کار	حداقل نمره قبولی از ۳	نمره هنرجو
۱	به کارگیری مفاهیم کنترل کیفیت در مواد غذایی	۱	
۲	انجام آزمایش‌های فیزیکی کنترل کیفیت در مواد غذایی	۱	
۳	انجام آزمایش‌های شیمیایی کنترل کیفیت در مواد غذایی	۲	
۴	انجام آزمایش‌های زیست‌شناسنخانی کنترل کیفیت در مواد غذایی	۱	
	شایستگی‌های غیرفنی، ایمنی، بهداشت، توجّهات زیست محیطی و نگرش: ۱-ایمنی: انجام کار کارگاهی با رعایت موارد ایمنی و استفاده از وسایل ایمنی شخصی ۲-نگرش: صرفه‌جویی ۳- توجّهات زیست محیطی: جلوگیری از صدمه زدن به محیط زیست از طریق انجام کار بدون ریخت و پاش ۴- شایستگی‌های غیر فنی: ۱- اخلاق حرفه‌ای ۲- مدیریت منابع ۳- محاسبه و کاربست ریاضی ۴- مستندسازی: گزارش نویسی	۲	
	میانگین نمرات	*	

* حداقل میانگین نمرات هنرجو برای قبولی و کسب شایستگی، ۲ است.

- ۱** برنامه درسی درس عملیات کنترل کیفیت در صنایع شیمیایی، رشته صنایع شیمیایی، ۱۳۹۴، دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کاردانش آبرومند، علی. (۱۳۸۹). بیوشیمی و شیمی مواد غذایی. انتشارات علم کشاورزی ایران.
- ۲** ابراهیمی ذاکر، داوود. (۱۳۹۴). آب، فاضلاب و تصفیه. (چاپ اول). تهران: انتشارات یزدا.
- ۳** ادیب فر، اکبر. (۱۳۸۹). شیرین‌سازی آب: مبانی و روش‌ها. (چاپ اول). تهران: انتشارات پندار پارس.
- ۴** برشا، ارنس، مایزیلیش و تورک. شیمی عمومی جلد ۲. ترجمه: هیأت مترجمان (۱۳۶۳). تهران: انتشارات مرکز نشر دانشگاهی.
- ۵** بیرق‌دار، احسان. (۱۳۹۵). مقدمه‌ای بر تصفیه فاضلاب. (چاپ اول). تهران: انتشارات آینده دانش.
- ۶** پیکری، محمود و مهربانی، ارجمند. (۱۳۹۱). مبانی تصفیه آب. (چاپ پنجم). اصفهان: انتشارات ارکان دانش.
- ۷** پی‌آرو، سوچی. اچ خلیلی، ای‌وی ساهلان. ارزشیابی مواد خوراکی. ترجمه: علی‌اصغر ساکی و زهرا مانی. (۱۳۹۰). همدان: نشر دانشگاه بوعلی سینا
- ۸** ج. فونتنا، مارس. مهندسی خوردگی. ترجمه: احمد ساعتچی (۱۳۸۶). (ویرایش سوم. چاپ ششم). اصفهان: انتشارات جهاد دانشگاهی واحد صنعتی اصفهان.
- ۹** چالکش امیری، محمد. (۱۳۹۴). اصول تصفیه آب. (چاپ یازدهم). اصفهان: انتشارات ارکان دانش.
- ۱۰** حسینیان، مرتضی. (۱۳۸۷). اصول تصفیه آب: (تئوری - طراحی). (چاپ چهارم). تهران: انتشارات فنی حسینیان.
- ۱۱** حسینی، زیبا. (۱۳۸۶). روش‌های متداول در تجزیه مواد غذایی. شیراز: مرکز نشر دانشگاه شیراز.
- ۱۲** دانشور، نظام الدین. (۱۳۸۸). شیمی تصفیه آب و پساب‌های صنعتی. (چاپ اول). تبریز: انتشارات عمیدی.
- ۱۳** زارع، فرهاد. حبیب‌الهی، سعید و صلواتی، حسین. (۱۳۸۷). شیمی عمومی ۲. تهران: انتشارات دانشگاه پیام نور.
- ۱۴** زمانیان، رحیم. (۱۳۸۵). خوردگی و روش‌های کنترل آن. تهران: انتشارات دانشگاه تهران. (چاپ چهارم).
- ۱۵** سریل، ساهین. سروت گلولم، سومنو. ویژگی‌های فیزیکی مواد غذایی. ترجمه: مهدی کاشانی‌نژاد و مهدی جعفری. (۱۳۸۹). ناشر دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی
- ۱۶** عباسی، سلیمان. (۱۳۸۶). رئولوژی مواد غذایی بافت و گران‌روی مواد غذایی: مفهوم و اندازه‌گیری. انتشارات مرز دانش.
- ۱۷** کرمی، حسن و قاسمی‌میر، شهرام. (۱۳۹۲). خوردگی فلزات. تهران: انتشارات دانشگاه پیام نور.
- ۱۸** گلعدار، محمدعلی. (۱۳۸۰). آزمون‌های آزمایشگاهی خوردگی و حفاظت، همراه با سؤال و تمرین. اصفهان: نشر ارکان.

- ۲۰ مفیدی، جمشید. (۱۳۷۷). اصول خوردگی و حفاظت فلزها. تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- ۲۱ منصف خوش حساب، زهرا و هشیار، زری. (۱۳۹۱). آزمایشگاه خوردگی فلزات. تهران: انتشارات دانشگاه پیام.
- ۲۲ مورتیمر، چارلز. شیمی عمومی (شیمی با نگرش مفهومی) جلد دوم. ترجمه: منصور عابدینی و احمد خواجه نصیر طوسی (۱۳۶۳). تهران: انتشارات مرکزی نشر دانشگاهی.
- ۲۳ میرزاچی، حبیب‌الله. (۱۳۸۸). روش‌های آزمون شیمیایی مواد غذایی. تهران: انتشارات علم کشاورزی ایران
- ۲۴ نوئل، میل و اگانام - روگر، ریکسوم. مواد افزودنی شیمیایی بتن. ترجمه: علیرضا صالحین و رضا عسگری اصل (۱۳۹۲). تهران: انتشارات دانشگاهی فرهمند
- ۲۵ ویدا پروانه. (۱۳۷۷). کنترل کیفی و آزمایش‌های شیمیایی مواد غذایی. انتشارات:دانشگاه تهران
- ۲۶ هافمن. تکنولوژی جامع لاستیک. ترجمه: مریم ابانی، پیمان ابراهیمی، پروین اسلامی و زهرا عابدینی (۱۳۸۷). تهران: توسط شرکت مهندسی و تحقیقات صنایع لاستیک و شرکت ایران یاسا تایر و رابر

- ۲۷ Alli, I. (2004). *Food Quality Assurance: Principles and Practices*. CRC Press, Boca Raton.
- ۲۸ D.C, Harris. (1997). *Exploring Chemical Analysis*. W.H.Freeman & Company
- ۲۹ Douglas A, Skoog & Donald M. West. (1976). *Fundamentals of Analytical Chemistry*. 3rd Edition. Holt, Rinehart and Winston.
- ۳۰ Douglas A. Skoog, Donald M. West, James F. Holler and Stanley R. Crouch. (2004). *Fundamentals of Analytical Chemistry*. 8th Edition, Thomson, Brooks/Cole Publishing Co.
- ۳۱ Douglas A. Skoog, Donald M. West. James F. Holler & Stanley R. Crouch. (2000). *Analytical Chemistry: An Introduction*, 7th Edition, Thomson, Brooks/Cole Publishing Co.
- ۳۲ Dongfeng, Wang. Hong, Lin. Jianqian, Kan. Lin, weiliu. Xiaoxing, Zeng. & Shengrong, Shen. (2012). *Food Chemistry*. Nova Science Publishers. Inc.New York.
- ۳۳ Ebnesajjad, Sina. (2008). *Adhesives technology handbook*. 2th edition. USA: William Andrew Inc.
- ۳۴ Harris, D.C. (2002). *Quantitative Chemical Analysis*, 6th Ed., New York: W.H. Freeman and Co.
- ۳۵ Hasenhuettl, G.L. & Hartel, R.W. (2008). *Food Emulsifiers and their Applications*. Second edition. Springer Press. 281,384.
- ۳۶ Henry F. Holtzclaw, Jr. & William R. Robinson. (1988). *General Chemistry*. 8th Edition. D.C. Heath and Company.

- ၃၇ Horst, Surburg. & Johannes, Panten. (2006). Common Fragrance and Flavor Materials. Preparation, Properties and Uses. 5th Ed. Weinheim (Germany): WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA,
- ၃၈ Kirk, othmer. (1978). Encyclopedia of chemical technology 3rd edition. Volume2. Toronto (Canada): wiley interscience publication.
- ၃၉ Leslie R. Rudnick. (2017). Lubricant Additives: Chemistry and Applications.3rd edition.USA: CRC Press
- ၄၀ Titus A. M. Msagati.(2012). The Chemistry of Food Additives and Preservatives. USA: John Wiley & Sons, Inc.



سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی جهت ایفای نقش خطیر خود در اجرای سند تحول بنیادین در آموزش و پرورش و برنامه درسی ملی جمهوری اسلامی ایران، مشارکت معلمان را به عنوان یک سیاست اجرایی مهم دنبال می‌کند. برای تحقق این امر در اقدامی نوآورانه سامانه تعاملی بر خط اعتبارسنجی کتاب‌های درسی راهاندازی شد تا با دریافت نظرات معلمان درباره کتاب‌های درسی نوگاشت، کتاب‌های درسی را در اولین سال چاپ، با کمترین اشکال به دانش آموزان و معلمان ارجمند تقدیم نماید. در انجام مطلوب این فرایند، همکاران گروه تحلیل محتوای آموزشی و پرورشی استان‌ها، گروه‌های آموزشی و دبیرخانه راهبردی دروس و مدیریت محترم پروژه آقای محسن باهو نقش سازنده‌ای را بر عهده داشتند. ضمن ارج نهادن به تلاش تمامی این همکاران، اسامی دبیران و هنرآموزانی که تلاش مضاعفی را در این زمینه داشته و با ارائه نظرات خود سازمان را در بهبود محتوای این کتاب یاری کرده‌اند به شرح زیر اعلام می‌شود.

اسامی دبیران و هنرآموزان شرکت کننده در اعتبارسنجی کتاب کنترل کیفیت در صنایع شیمیابی – کد ۲۱۲۵۲۱

ردیف	نام و نام خانوادگی	استان محل خدمت	ردیف	نام و نام خانوادگی	استان محل خدمت
۱	اعظم یوسفی	شهر تهران	۱۵	نادره غفاری بناب	آذربایجان شرقی
۲	بهناز سامی	فارس	۱۶	حسن بشیریان	همدان
۳	سمیه باقری وانائی	چهارمحال و بختیاری	۱۷	محمد رضا شاهسون	شهرستان‌های تهران
۴	سید مهدی موسوی	خراسان رضوی	۱۸	اکرم قربانی	گیلان
۵	محمود رسولی	مرکزی	۱۹	مجتبی شارع ملا شاهی	سیستان و بلوچستان
۶	فرشید محمدی	هرمزگان	۲۰	حمدی کاظمی	آذربایجان غربی
۷	اسدالله امیدی بیرگانی	خوزستان	۲۱	طاهره حقی	لرستان
۸	سمانه صنوبری	خراسان رضوی	۲۲	محمود زنگنه	همدان
۹	محمد داننده	اردبیل	۲۳	احمد مرسلی	زنجان
۱۰	مجید پناهنده	بوشهر	۲۴	علی جلیلیان	کرمانشاه
۱۱	محمد صالح صدیقی	قزوین	۲۵	حامد چناری	ایلام
۱۲	محسن هادیان	اصفهان	۲۶	شهرزاد جورابلو	سمنان
۱۳	مسعود آری	گیلان	۲۷	زینت باقری تبار	قم
۱۴	زهراء علیپور	قزوین	۲۸	فرهاد همتی	آذربایجان شرقی