

Materiaalin nimi	Hunajan happopitoisuuden määrittäminen
Kohderyhmä	15-19 -vuotiaat
Materiaalin laatu	Työohje
Kuvaus	Hunajan koostumuksessa hyvin pieni osa on erilaisia happoja. Näiden happojen pitoisuuksien määrittäminen onnistuu mikrokemian välineitä käyttäen. Työssä opiskelijat pääsevät harjoittelemaan titrausta työmenetelmänä jonkin "luonnonaineen", eli hunajan, kanssa. Sen happopitoisuus on hyvin pieni, joten työ vaatii tarkkuutta hyvien tulosten saamiseksi.
Materiaali	Työohje: https://drive.google.com/file/d/0B-I0Y3lwrkMWR2NzaUtmM0VBa0k/view?usp=sharing
Lähde	Mikrokemia, Jyväskylän yliopisto kemian laitos (KEMS705, Jouni Välisaari) www.hunaja.net Krell, R. Toim. 1996a. Value-added products from beekeeping. <i>Food and Agriculture Organization of the United Nations agricultural services bulletin 124</i> , Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome. http://www.fao.org/docrep/w0076e/w0076e00.htm , luettu 11.2.2014