**Мамро А.С.,** студентка УІПА, м. Харків

**ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ СПИРТУ-СИРЦЮ (частина 2)**

**Визначення об'ємної частки етилового спирту**

Визначення об’ємної частки етилового спирту (С2Н5ОН) в отриманому спирті-сирці проводилось за методикою, наведеною у Державних стандартах. Визначення здійснювалось за допомогою скляного побутового спиртометру (ТУ У 14088257.001-94). Отримані значення зведемо у таблицю 1.

**Таблиця 1. Об’ємна частка етилового спирту**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показник | Значення | |
| Для спирту-сирцю з картопляного крохмалю | Для спирту-сирцю з ячменю |
| Температура досліджуваного спирту, °С | 20 | 20 |
| Концентрація етилового спирту, % | 39 | 20 |

**Визначення відносного загального вмісту шкідливих домішок у спирті-сирці (показник Ланга).** Визначення показника Ланга проводилось за методикою відповідно Державному стандарту.



**Рис.1. Порівняльна характеристика одержаних зразків спирту-сирцю з еталоном за вмістом етилового спирту**

**Робота виконана під керівництвом к.х.н., зав. каф. ХХТ Александрова О.В., к.х.н., доц. Цихановської І.В.**