

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни

«Методи розділення та ідентифікації сполук – 1»

напряму підготовки 051301 Хімічна технологія

на тему:

«ФІЗИКО-ХІМІЧНІ МЕТОДИ КІЛЬКІСНОГО ТА ЯКІСНОГО ВИЗНАЧЕННЯ КОНСЕРВАНТІВ ТИПУ КАРБОНОВИХ КИСЛОТ В ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ ТА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБАХ»

Студента 3 курсу, групи ХД- 31

Горбенко Артура

Керівник ст. вик. Васькевич Алла Іржіївна

Реферат

Курсова робота на тему «Фізико-хімічні методи кількісного та якісного визначення консервантів типу карбонові кислоти в продуктах харчування та косметичних засобах» присвячена аналізу карбонових кислот, які використовуються як консерванти у харчовій промисловості та косметичних засобах. В роботі для кожної карбонової кислоти представлені короткі фізико-хімічні властивості, методи виділення з продуктів та наступний якісний і кількісний аналіз.

Робота складається з вступу, основної частини, висновків, з загальною кількістю 35 сторінок. У роботі наведені 20 рисунків, 22 літературних посилання.

Ключові слова: *консервант, карбонові кислоти, ІЧ-спектроскопія, спектрофотометрія, високоефективна рідинна хроматографія, твердофазна люмінесцентна спектроскопія.*