

การไทเทรตออกซิเดชัน-รีดักชัน (Oxidation-Reduction Titration)

6

จุดประสงค์

1. เพื่อศึกษาเทคนิคการไทเทรตโดยใช้ปฏิกิริยาออกซิเดชัน-รีดักชัน
2. เพื่อหาปริมาณของวิตามิน C ในน้ำผลไม้

ทฤษฎี

การไทเทรตเป็นวิธีการที่ใช้วิเคราะห์หาปริมาณหรือความเข้มข้นของสารที่สนใจ โดยอาศัยหลักการง่าย ๆ เมื่อเราทราบปริมาณความสัมพันธ์ระหว่างสารตั้งต้นที่เข้าทำปฏิกิริยากัน และทราบปริมาณของสารตั้งต้นตัวใดตัวหนึ่งอย่างแน่นอน ซึ่งสารนี้เรียกว่าสารละลายมาตรฐาน (Standard solution) ทำให้สามารถหาปริมาณของสารตั้งต้นอีกตัวหนึ่งได้ สำหรับสารละลายมาตรฐานมักจะถูกกำหนดให้เป็นไทแทรนด์ (Titrant) โดยมีจุดยุติของปฏิกิริยา (end point) หรือบางเทคนิคเรียกว่า จุดสมมูล (equivalence point) เป็นตัวบอกว่าปฏิกิริยาของสารตั้งต้นเกิดขึ้นอย่างสมบูรณ์

ที่จุดสมมูล

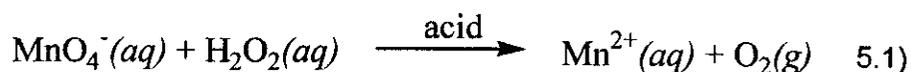
จำนวนกรัมสมมูลของไทแทรนด์ = จำนวนกรัมสมมูลของสารที่ไม่ทราบปริมาณ

หรือ
$$\text{นอร์แมลลิตีของไทแทรนด์} \times \text{ปริมาตรที่ใช้เมื่อถึงจุดยุติของไทแทรนด์}$$

$$= \text{นอร์แมลลิตีของ Unknown} \times \text{ปริมาตรที่ใช้ของ Unknown}$$

สำหรับปฏิกิริยาที่ไม่เกิดสีเมื่อถึงจุดยุติ จะต้องใช้อินดิเคเตอร์เติมลงไปเพื่อให้เห็นจุดยุติชัดเจนขึ้น โดยเห็นการเปลี่ยนสีหรือการเกิดตะกอนของอินดิเคเตอร์ เทคนิคการไทเทรตนิยมใช้กับปฏิกิริยากรด-เบส และปฏิกิริยาออกซิเดชัน-รีดักชัน

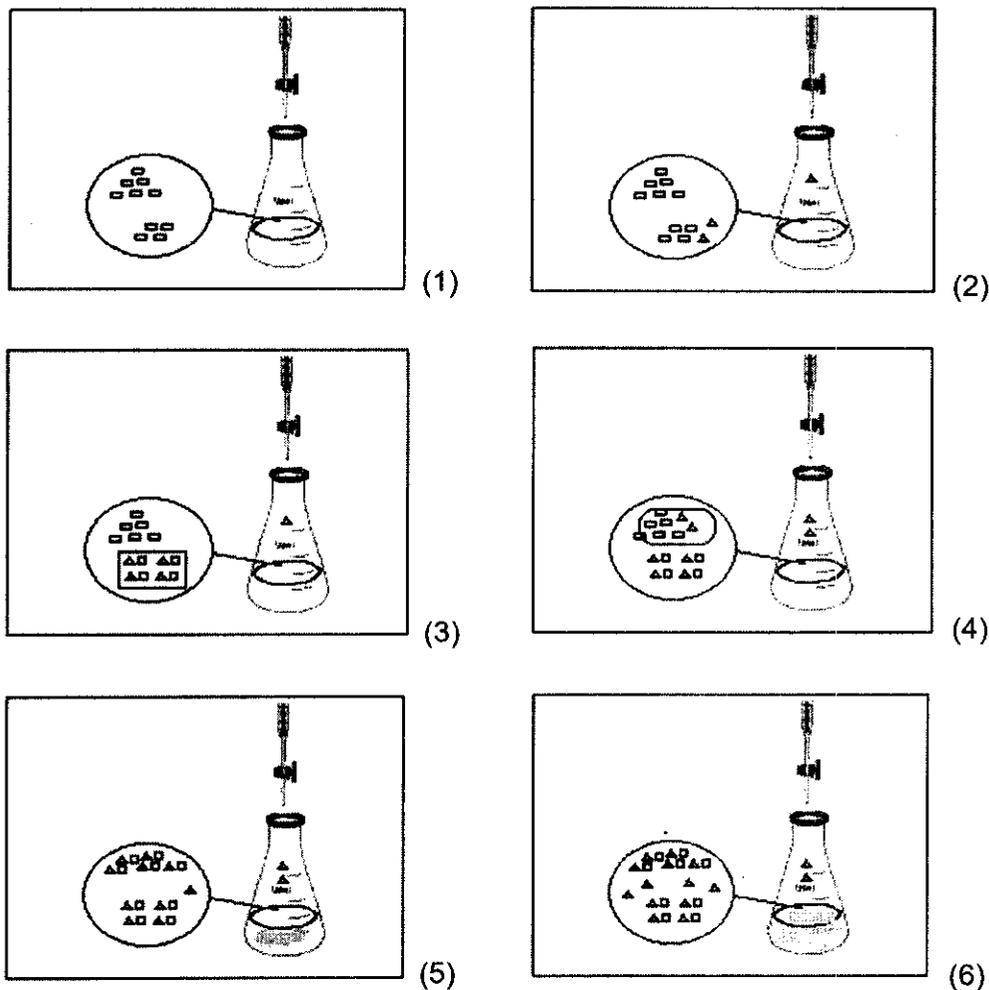
การไทเทรตที่ใช้ในปฏิกิริยาออกซิเดชัน-รีดักชันเรียกว่า การไทเทรตออกซิเดชัน-รีดักชัน หรือ การไทเทรตรีดอกซ์ (Redox titration) สารที่เป็นไทเทรนต์อาจเป็นตัวรีดิวซ์หรือตัวออกซิไดส์ก็ได้ ตัวอย่างเช่น การหาเปอร์เซ็นต์ของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ในสารตัวอย่าง โดยใช้สารละลายโพแทสเซียมเปอร์มังกาเนสทำปฏิกิริยารีดอกซ์ ดังสมการ



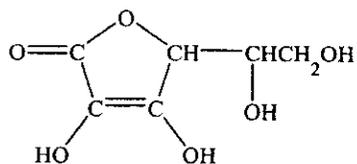
โพแทสเซียมเปอร์มังกาเนส นอกจากเป็นตัวออกซิไดส์ที่ดีแล้วยังมีสมบัติเฉพาะตัวคือสามารถเป็นอินดิเคเตอร์ได้เองด้วย Mn^{2+} เป็นสารละลายที่ไม่มีสี ขณะที่ MnO_4^- ให้สีชมพู ดังนั้นในการไทเทรต เมื่อใช้โพแทสเซียมเปอร์มังกาเนสเป็นสารไทเทรนต์ หยดลงในสารตัวอย่างที่มีไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ สารตั้งต้นทั้งสองจะทำปฏิกิริยากันเกิดเป็น Mn^{2+} (ไม่มีสี) จนกระทั่งปริมาณของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ทำปฏิกิริยาหมดไป เหลือ MnO_4^- สีชมพูก็จะปรากฏขึ้น ดังรูปที่ 5.1

สำหรับการทดลองนี้เป็นการวิเคราะห์หาปริมาณของวิตามินซี ในน้ำผลไม้ชนิดต่างๆ ร่างกายมนุษย์ต้องการสารอาหาร 5 หมู่ คือ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ วิตามินเป็นสารประกอบอินทรีย์ที่ไม่ใช่เป็นแหล่งพลังงานแก่ร่างกายและร่างกายไม่สามารถสร้างขึ้นเองได้ ดังนั้นถ้าร่างกายขาดสารอาหารที่มีวิตามินซี จะมีผลทำให้เกิดโรคเลือดออกตามไรฟันได้ บางคนอาจมีอาการของผิวหนังเป็นต่าง

วิตามินซี มีชื่อเรียกทางเคมีว่ากรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid) มีสูตรโมเลกุลเป็น $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_6$ มีโครงสร้างดังนี้

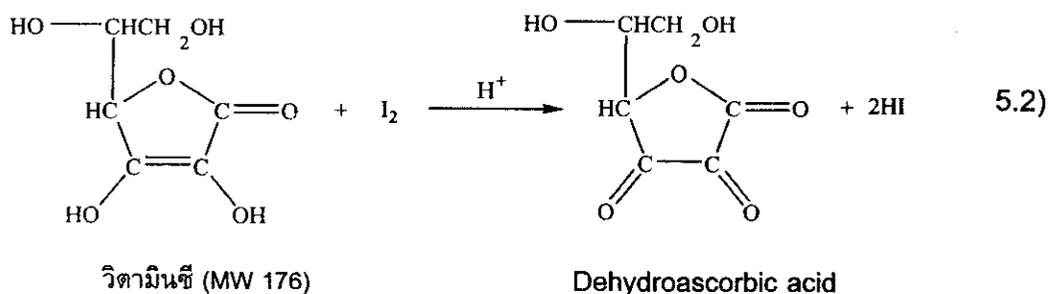


รูปที่ 5.1 (1) เมื่อเริ่มหยดสารไทแทนต์ (Δ) ลงไป
 (2) สารไทแทนต์เริ่มทำปฏิกิริยากับไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (□)
 (3) (4) เกิดสารผลิตภัณฑ์ Mn²⁺ (Δ□)
 (5) ที่จุดสมมูล ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ทำปฏิกิริยากับโพแทสเซียมเปอร์มังกาเนสหมด
 (6) เกินจุดสมมูลเล็กน้อย มีโพแทสเซียมเปอร์มังกาเนสเหลืออยู่ จะปรากฏสีชมพู



Vitamin C , $C_6H_8O_6$ (ascorbic acid)

วิตามินซีพบในอาหารหลายชนิด ได้แก่ กะหล่ำปลี มะเขือเทศ ผักกาดหอม สตอเบอร์รี่ และผลไม้จำพวกส้ม กรดแอสคอร์บิกเป็นสารแอนติออกซิแดนท์ (antioxidant, reducing agent) ที่สำคัญ เป็นตัวช่วยจับเหล็กในเอนไซม์ และช่วยสังเคราะห์คอลลาเจน (collagen) การสร้างคอลลาเจนผิดปกติมีผลทำให้ผิวหนังแห้งและหลุดลอกแตกได้ ร่างกายมนุษย์ต้องการวิตามินซีอย่างน้อย 30 มิลลิกรัมต่อวันในการป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน สารแอนติออกซิแดนท์สามารถป้องกันการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารตั้งต้นอื่นได้ เนื่องจากเป็นตัวรีดิวซ์ที่แรงจึงสามารถให้อิเล็กตรอนแก่ตัวออกซิไดส์อื่นได้ เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ซึ่งเป็นพื้นฐานของการทดลองนี้ การเกิดปฏิกิริยากับไอโอดีนทำให้ทราบปริมาณของวิตามินซีในน้ำผลไม้ได้ ดังสมการ 5.2



วิตามินซีถูกออกซิไดส์ด้วยสารละลายไอโอดีน (I_2) เกิดไอโอดิได้ออน (I^-) เป็นสารผลิตภัณฑ์ เมื่อวิตามินซีทำปฏิกิริยาหมดไปหรือที่จุดสมมูล ไอโอดีนจะเกิดปฏิกิริยากับน้ำแป้งที่ใช้เป็นอินดิเคเตอร์เกิดเป็นสารประกอบเชิงซ้อนสีน้ำเงินเข้มของแป้ง-ไอโอดีน ดังนั้นปริมาณของวิตามินซีสามารถคำนวณได้จากสมการ

$1 \text{ mL ของ } \text{I}_2 (0.01 \text{ M}) = 1.76 \text{ mg ของวิตามินซี}$

5.3)

คำถามก่อนทำการทดลอง

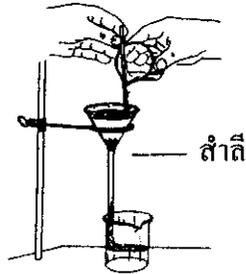
1. สาเหตุที่ทำให้เกิดโรคเลือดออกตามไรฟันคืออะไร
2. จงยกตัวอย่างอาหารที่มีวิตามินซีเป็นองค์ประกอบ
3. ปฏิกริยาออกซิเดชัน-รีดักชันที่เกิดขึ้นระหว่างวิตามินซีกับไอโอดีน สารใด เกิดปฏิกริยาออกซิเดชันและสารใดเกิดปฏิกริยารีดักชัน

อุปกรณ์และสารเคมี

1. บิวเรตต์ พร้อมที่จับบิวเรตต์
2. ขาดังและฐาน
3. บีกเกอร์ขนาด 150 มล.
4. ปิเปตขนาด 25 หรือ 10 มล.
5. ขวดรูปกรวย
6. ขวดน้ำกลั่น
7. กรวยกรอง
8. กระดาษกรอง
9. น้ำผลไม้กระป๋อง 2 ชนิด
10. สารละลายไอโอดีนเข้มข้น 0.01 M (0.01M I_2)
11. สารละลายกรดไฮโดรคลอริกเข้มข้น 3 M (3M HCl)
12. น้ำแป้งเข้มข้น 2 %

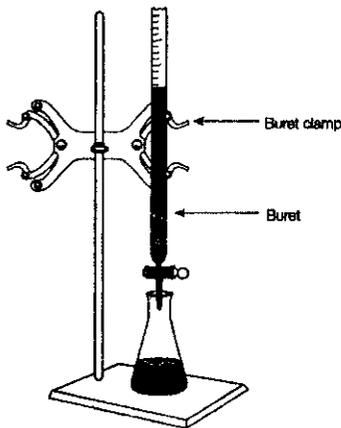


วิธีการทดลอง



1. นำน้ำผลไม้ชนิดต่างๆ 2 ชนิด
บันทึกชนิดของน้ำผลไม้ และยี่ห้อ
2. กรองน้ำผลไม้ประมาณ 60 มล. ด้วยสำลี
ใส่ปิ๊บเกอร์ขนาด 150 มล. ดังรูป

3. ปิ๊บเปิดน้ำผลไม้ 10 มล. ใส่ขวดรูปกรวย เจือจางด้วยน้ำกลั่นปริมาตร 20 มล. เติม 5 หยดของ 3M สารละลายกรดไฮโดรคลอริก แล้วหยด 10 หยดของน้ำแป้ง

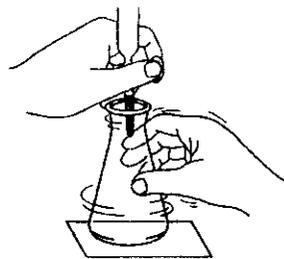


4. ทำความสะอาดบิวเรตต์ และรีนส์ด้วย
สารละลายไอโอดีน 2 ครั้ง ครั้งละประมาณ 5
มล. ตั้งอุปกรณ์สำหรับการไทเทรต ดังรูป
โดยใช้สารละลายไอโอดีนเป็นสารไทเทรนต์
สังเกตอย่าให้มีฟองอากาศในบิวเรตต์
5. นำขวดรูปกรวยในข้อ 3 มาไทเทรตกับ
สารละลายไอโอดีน จนกระทั่งสารละลาย
เปลี่ยนเป็นสีน้ำเงินเข้ม บันทึกผลการทดลอง

6. ทำซ้ำกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกับข้อ 1 และชนิดอื่น



การอ่านบิวเรตต์



เทคนิคการไทเทรต

ผลการทดลอง

ชนิดของน้ำผลไม้ ตัวอย่างที่ 1

ชนิดของน้ำผลไม้ ตัวอย่างที่ 2

ความเข้มข้นของสารละลายไอโอดีน

	สารตัวอย่าง 1		สารตัวอย่าง 2	
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
1) ซีตเริ่มต้นของบิวเรตต์				
2) ซีตสุดท้ายของบิวเรตต์				
3) ปริมาตรของไอโอดีนที่ใช้ (มล.) 2)-1)				
4) ปริมาตรเฉลี่ยของไอโอดีน (มล.)				
5) ปริมาตรของน้ำผลไม้ที่ใช้ในการไทเทรต				
6) จำนวนมิลลิกรัมของวิตามินซีใน 1 mL				
7) ความเข้มข้นของวิตามินซีในน้ำผลไม้ (mg/100mL)				

ตอบคำถาม

1. เพราะเหตุใดจึงต้องเติมกรดไฮโดรคลอริกในการไทเทรตหาปริมาณวิตามินซี
2. จงแสดงวิธีการคำนวณหาความเข้มข้นของวิตามินซี (มิลลิกรัมต่อ 100 มล.) ของสารตัวอย่างที่ 1
3. จงเขียนสมการของปฏิกิริยาออกซิเดชันและปฏิกิริยารีดักชันที่เกิดขึ้นในการไทเทรตวิตามินซีด้วยสารละลายไอโอดีน

