Työ 12. Maidon proteiinimäärän tutkiminen

Nimi / nimet: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pisteet: \_\_\_/14 p

1. Laske, kuinka monta grammaa proteiinia saostui. (4 p)

2. Ratkaise proteiinien massaprosenttinen osuus tutkitussa maidossa. (2 p)

3. Ilmoita tutkitun maidon proteiinipitoisuus yksikössä g / 100 g ja vertaa saamaasi tulosta tuotteessa ilmoitettuun arvoon. (2 p)

4. Pohdi käytetyn menetelmän mahdollisia virhelähteitä. Mainitse kaksi seikkaa. (2 p)

5. Mikä merkitys etanoli-dietyylieetterikäsittelyllä oli? (2 p)

6. Mitä voit päätellä maidon tiheydestä, kun vertaat sitä puhtaan veden tiheyteen? (2 p)