

HADIAH

PENENTUAN NATRIUM DALAM MAKANAN
MENGGUNAKAN ELEKTROD
POLI(VINIL KLORIDA) PEMBAWA NEUTRAL

OLEH

JASHINTA DEVI JAMES MARIAN

PUSAT PENGAJIAN SAINS KIMIA
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA
PULAU PINANG

APRIL 1990

KANDUNGANMukasurat

SENARAI JADUAL	iii
SENARAI RAJAH	iv
ABSTRAK	v
PENGHARGAAN	vii
BAB 1 : PENGENALAN	
1.1 Latarbelakang	1
1.1.1 Sejarah Elektrod Pemilih Ion ...	2
1.1.2 Latarbelakang Bis (eter mahkota serta terbitannya	2
1.2 Asalnya keupayaan membran	6
1.3 Jenis-jenis elektrod	7
1.4 Kepilihan Membran	9
1.5 Sifat-sifat am Elektrod Pemilih Ion	10
1.5.1 Masa gerakbalas dan kestabilan ..	10
1.5.2 Panjang hayat	11
1.5.3 Kesan pH	11
BAB 2 : EKSPERIMEN	
2.1 Radas	12
2.2 Reagen	14
2.3 Tatacara	14
2.3.1 Penyediaan Larutan	14
2.3.2 Penyediaan membran PVC	15
2.3.3 Penyediaan elektrod	16
2.3.4 Penentukan elektrod	16

Mukasurat

2.3.5	Penentuan Pekali Kepilihan	20
2.3.6	Kesan pH	21
2.3.7	Penyediaan Sampel Makanan	21
2.3.8	Penentuan kandungan Natrium dengan menggunakan EPI	22
2.3.9	Penentuan kandungan Natrium dan Kalium menggunakan Fotometri Nyala	22
2.3.10	Penentuan Pewarna Sintetik dalam kicap	24
BAB 3 : KEPUTUSAN DAN PERBINCANGAN		
3.1	Ciri - ciri elektrod	26
3.1.1	Kesan komposisi membran	26
3.1.2	Masa gerakbalas	29
3.1.3	Tempoh Hayat	29
3.1.4	Kesan pH	29
3.1.5	Kesan Ion Gangguan	30
3.2	Penentuan Natrium Dalam Makanan .	30
3.2.1	Kaedah EPI	30
3.2.2	Kaedah Fotometri Nyala	34
3.3	Perbincangan	34
3.4	Kesimpulan	36
RUJUKAN		54
LAMPIRAN : Contoh-contoh Pengiraan		55
Lampiran 1		55
Lampiran 2		55
Lampiran 3		56
Lampiran 4		57

SENARAI JADUALMukasurat

	<u>Mukasurat</u>
1.1 Sifat-sifat elektrokimia EPI Na^+ bermembran PVC berdasarkan bis (eter mahkota)	5
2.1 Sampel-sampel makanan dan pengeluarnya .	23
2.2 Penyediaan sampel bagi Fotometri Nyala	25
3.1 Komposisi membran induk dan kecerunan graf penentukan	28
3.2 Kajian tempoh hayat bagi EPI Na^+	33
3.3 Nilai-nilai pekali kepilihan bagi elektrod Natrium	33
3.4 Nilai kecerunan kelok penentukan (n=3)	37
3.5 Nilai-nilai bagi Kaedah Penambahan Analit	38
3.6 Kandungan natrium dan kalium yang di- tentukan secara fotometri nyala	39
3.7 Kandungan ion Na^+ dalam sampel	40
3.8 Kesan agen pemendakan protein ke atas gangguan EPI terhadap sampel kicap ...	41
3.9 Kesan agen pemendakan protein dan ammonia sulfat (tanpa sampel)	42

SENARAI RAJAHMukasurat

1.1	Beberapa struktur Sebatian Terbitan Bis (eter mahkota)	4
2.1	Gambarfoto sebahagian daripada radas yang digunakan	13
2.2	Gambarfoto sampel-sampel yang dikaji .	13
2.3	Penyediaan Membran Induk	17
2.4	Penyediaan Elektrod	18
2.5	Elektrod Pemilih Ion yang siap	19
3.1	Graf penentukan elektrod	27
3.2	Kesan pH terhadap elektrod	31
3.3	Penentuan pekali kepilihan mengikut kaedah larutan berasingan	32
3.4	Penentuan kandungan ion Na^+ dan K^+ dalam sampel 1 menggunakan Kaedah F.N.	43
3.5	Penentuan kandungan ion Na^+ dan K^+ dalam sampel 2 menggunakan kaedah F.N.....	44
3.6 - 3.13	: Penentuan kandungan ion Na^+ dan K^+ dalam sampel 3 - 10, menggunakan kaedah F.N.	45 - 52

ABSTRAK

Suatu elektrod pemilih ion natrium bermembran polivinil klorida yang berasaskan bis[(12-mahkota-4) - 2 - ylmethyl] - 2 - dodecyl - 2 methyl malonat dengan nitrofenil oktil eter sebagai pemplastik telah dibentuk. Elektrod ini dinilai untuk ciri-ciri elektrokimianya seperti kecerunan, masa gerakbalas, kesan pH, gangguan dan masa hayat.

Elektrod ini menunjukkan gerakbalas Nernstian dalam julat kepekatan 10^{-2} - 10^{-4} M dan mengalami gangguan yang minimum daripada ion K^+ , Ca^{2+} , Mg^{2+} , Fe^{3+} , Cu^{2+} , glukosa dan pewarna sintetik.

Elektrod ini digunakan untuk menganalisa beberapa sampel makanan seperti stok sup, sos kacang soya dan susu. Korelasi yang baik diperolehi diantara kaedah elektrod dan Fotometri Nyala kecuali bagi sos kacang soya.

ABSTRACT

A polivinil chloride matrix membrane sodium ion-selective electrode based on bis [(12-crown-4)-2-ylmethyl]-2-dodecyl-2-methyl malonate, plasticized with nitrophenyl octyl ether was constructed. The electrode was evaluated for its electrochemical characteristics such as its slope, response time, pH effect, interferences and life-span.

The electrode shows Nernstian response in the concentration range of 10^{-2} - 10^{-4} M and exhibits minimum interference from K^+ , Ca^{2+} , Mg^{2+} , Fe^{3+} , Cu^{2+} , glucose and synthetic colours.

The electrode was utilized for the analysis of various food samples such as soup stock, soya sauce and milk. Good correlation was found between the electrode and flame photometric methods, except for the soya sauce.