

OBSAH

Úvod	9
1. Konduktometrie roztoků a tuhých látek	11
1.1 Zředěné roztoky	11
a) Teorie aktivity	12
b) Konduktivita a koncentrace	19
c) Charakteristické vlastnosti iontové atmosféry	30
d) Relaxační doba iontové atmosféry	33
e) Konduktivita, frekvence a napětí	35
f) Konduktivita, teplota, viskositá, tlak, ultrazvuk a magn. pole	43
1.2 Koncentrované roztoky	48
1.3 Nevodné roztoky, taveniny a směsi	52
1.4 Heterogenní soustavy	65
1.5 Tuhé látky	75
2. Metodika	98
2.1 Možnosti a cíle měření	99
2.2 Konduktometrické přístroje	102
2.3 Elektrodové nádobky a elektrody	111
2.4 Pravidla měření a zdroje chyb	117
a) Pravidla pro vodivostní měření	117
b) Zdroje chyb	119
2.5 Přesnost měření a cejchování přístrojů	120
3. Přímá konduktometrie (určování koncentrace elektrolytů)	133
3.1 Výpočet koncentrace elektrolytů	135
3.2 Mezné koncentrace („nerozpustné hmoty“)	136
a) Rozpustnost těžko rozpustných látek	136
b) Meze vymývání a čistota nevodivých nebo těžko rozpustných preparátů	137
3.3 Obsah solí ve vodě	137
a) Destilovaná voda	137
b) Pramenitá a říční voda	138
c) Napájecí, kotlová voda a kondensáty	138
d) Provozní a odpadní voda	139
e) Mořská voda	139
f) Obecné použití konduktometrie při rozboru vod	139
3.4 Určení solí (popela) v cukrovarnictví	140
a) Řepa, difusní, lehká a těžká štáva	140
b) Surový cukr	143
c) Afináda, písek, rafináda	144
d) Syroby a melasa	145
3.5 Potravinářství	147

a) Mléko	147
b) Falšování kakaa	149
c) Med, jedlé syroby a glukosa	149
d) Nápoje a ovočné šťávy	149
e) Máslo, pokrmové tuky a vejce	149
3.6 Fysiologie, reakní rychlosť a iné	140
a) Fysiologie	150
b) Analytika a průběh reakcií	151
c) Pudy, koloidná chemie a iné	153
d) Charakteristika reakních systémov	154
e) Konduktometrické určení stupňu vyprážania fotografických emulzií	156
4. Nepřímá konduktometrie (určování vody, vlastností hmot a jejich složení)	166
4.1 Množství vody z jednoho stanovení vodivosti	167
a) Voda v koncentrovaných roztocích	167
b) Voda v organických rozpustidlech	170
c) Voda v tuhých látkach	171
4.2 Vlastnosti nebo složení látek z jednoho určení vodivosti	173
a) Vnitřní povrch technických hmot	173
b) Fysiologie a biologie	176
c) Textil, slitiny, keramika, uhlí	177
d) MB-faktor jako stříbrný znak pro hodnocení cukrovky	178
e) Konduktometrie k hodnocení semene cukrovky	181
4.3 Určení vodivosti po chemické reakci nebo jiné úpravě nebo specifikaci roztoku	183
a) Alkálie ve vápně a stanovení permanentálních elektrolytů v řepě	183
b) Směs dvou kyselin	183
c) Plyny	186
d) Binární směsi organických rozpustidel	187
e) Směs elektrolytů	187
f) Přídavek vody do cukrovin a určení afinovatelnosti	189
4.4 Dvojí určení vodivosti	190
a) Krystal a matečný loun	190
b) Struktura a určování organických sloučenin	191
c) Kyseliny a zásady (zkrácená titrace)	192
d) Alkalita v ovočných výrobciach, dusíkaté látky v mléce a iné	194
e) Tvrdost vody	196
f) Změny vodivosti konduktometrického standardu vlivem prostředí	197
5. Konduktometrická titrace	205
5.1 Základy a použitelnosť metodiky	205
a) Princip metody	205
b) Zařízení	207
c) Záznam a meze přesnosti a použitelnosti	210
5.2 Neutralizační reakce	212
a) Silné kyseliny a zásady	212
b) Silné kyseliny a slabé zásady a naopak	213
c) Titrace středně silných kyselin, resp. zásad, a neutralisace směsí	213
5.3 Vytěšňovací, srážecí a iné reakce	215
a) Vytěšňovací reakce	215
b) Srážecí reakce	216

c) Titrace chloristanem rtuťnatým	219
d) Titrace organickými činidly	220
e) Konduktometrické titrace směsi	221
5.4 Speciální případy konduktometrických titrací	221
a) Koloidy	221
b) Měniče	222
c) Komplexy	223
5.5 Registrace konduktometrických titračních křivek	229
5.6 Obecné aplikace	235
6. Membránová konduktivita	238
6.1 MK-křivky v biologii a umělé membrány	240
a) Přirozené a umělé membrány	240
b) Registrace MK-křivek	245
c) Polyamidy a soli	246
d) Polyamidy, kyseliny a zásady	246
e) Ostatní membrány	248
f) Tloušťka a pórositost membrán	248
g) Konduktivita a struktura membrán	250
6.2 Konduktometrický průzkum listů; aplikace ve fytopathologii	250
a) Klasifikace stupně napadení eukrovky cerkosporiosou podle elektrické vodivosti pletiva a výluhů	252
b) Elektrická vodivost zdravých řepných listů a listů napadených cerkosporiosou	253
c) Možnosti klasifikace	255
6.3 MK-křivky u rostlinných pletiv	255
a) Vyluhování elektrolytů a cukru z eukrovky	258
b) MK-křivky zdravého a poškozeného ovoce a zeleniny	262
c) Měření stejnosměrným proudem	263
6.4 Biokonduktometrický indikátor	264
a) Droždí jako biokonduktometrický indikátor	264
b) Metodika	265
c) Přehled výsledků	266
d) Příčiny a rozsah změn elektrické vodivosti suspenze droždí	268
e) Diskuse	272
f) Escherichia coli jako biokonduktometrický indikátor	274
6.5 Konduktometrická stanovení zkvasitelných cukrů	275
a) Metodika	276
b) Typy biokonduktometrických křivek	277
c) Výsledky	278
d) Aplikační oblasti	280
7. Provozní konduktometrie	285
7.1 Voda a pára	285
a) Napájecí voda	286
b) Pára	288
7.2 Rozbor plynů	290
a) Určování CO ₂	291
b) Stanovení CO	292
c) Kontrola chemických a biologických operací a regenerace ionexů	292

7.3 Kontrola a záznam alkality a koncentrace v cukrovaru	394
a) Konduktometrická kontrola těžení šťávy	394
b) Konduktometrická kontrola vyloužených řízků	398
c) Konduktometrická kontrola první saturace	398
d) Koncentrace šťav a klérů	301
e) Sváření a vyzrávání cukrovin	305
7.4 Automatická registrace a řízení továrních úkonů	311
a) Kotelna	312
b) Jiné	312
7.5 Ústřední, skupinová a diagnostická provozní kontrola	313
 Rejstřík	325
Seznam tabulek	333
Přehled citací literatury	333
Přehled grafů	334