

Solution : 1. Si vous avez des données expérimentales spécifiques, partagez-les pour que je puisse effectuer les calculs précis ! Conclusion : Vous conclurez en fonction des résultats obtenus, notamment la qualité du lait basée sur le degré Dornic et la concentration massique d'acide lactique. Principe : Le principe repose sur le dosage de l'acide lactique dans le lait à l'aide d'une solution basique forte (comme NaOH). Position sur l'échelle : Une fois le degré Dornic calculé, comparez sa valeur avec une échelle standard pour déterminer la qualité du lait (bon, acceptable, ou mauvais). But : L'objectif de cette expérience est de doser l'acide lactique contenu dans le lait et de déterminer le degré Dornic afin d'évaluer la qualité du lait. Résultats expérimentaux : Vous devez fournir ici les valeurs obtenues pendant l'expérience, comme le volume de NaOH utilisé. Les réactions chimiques : La réaction de dosage est la suivante : $\text{CH}_3\text{CH}(\text{OH})\text{COOH} + \text{NaOH} \rightarrow \text{CH}_3\text{CH}(\text{OH})\text{COONa} + \text{H}_2\text{O}$ --- 5. --- 2