

## Температура, прозорість, кольоровість, смак та запах води

1. **Температуру води** визначають за допомогою термометра, який опускають на глибину взяття проби. Ні в якому разі не можна цього робити в узятій пробі, яку вийнято на поверхню.

2. **Прозорість води** визначають якісно і кількісно для озер, а для річок тільки якісно.

Якісну характеристику прозорості води визначають візуально (неозброєним оком або за допомогою приладів). Для цього в посудину з прозорого скла наливають досліджувану воду і розглядають на світло. Оцінку дають за такою шкалою:

- дуже прозора – коли немає будь-яких найменших часточок у воді;
- прозора – коли є невелика кількість дрібненьких часточок;
- слабо каламутна – коли добре видно роздрібнені частинки;
- дуже каламутна – коли роздрібнених частинок так багато, що проба води майже непрозора.

Якщо з певністю можна сказати про походження часточок, то про це відмічають у примітці (водорості, глиниста каламуть тощо). Для кількісного визначення прозорості води користуються більше диском, який занурюють у воду на шнурі з тіньового боку човна. Занурюючи диск, спостерігають, коли він зникне з очей. Глибину, на якій диск перестає бути видно, вимірюють у сантиметрах і вважають прозорість води. Якщо глибина водойми настільки мала, що диск лягає на дно раніше, ніж зникає з очей, то визначають прозорість «до дна», а в дужках поряд зазначають глибину в сантиметрах.

3. **Кольоровість води** визначають у прозорій воді. Якщо вода не прозора, її фільтрують. У пробірку наливають майже повно води, ставлять її на аркуш білого паперу і, спостерігаючи зверху вниз, оцінюють воду щодо кольору так: безбарвна, світло-жовта, жовта, зеленувата, бура тощо.

4. Визначають **смак води** тільки доброякісної. Недоброякісну воду на смак пробувати не можна. Для визначення смаку воду нагрівають до 25-30\*. Розрізняють чотири види смаку: солоний, гіркий, солодкий і кислий, але слід відзначити і сильно виражені присмаки як от: гірко-солоний, болотистий, рибний, металічний, затхлий та інші.

5. Для визначення **запаху води** в польових умовах беруть пробірку, наповнюють її водою, трохи нагрівають і закривають корком. Кілька разів збовтують, відкривають корок і зразу ж нюхають. Запах води характеризують як болотистий, затхлий, сірководневий, гнильний, без запаху тощо.

Зробити прив'язку

№	Назва об'єкту	азимут		відстань	
		вимір команди	бали	вимір команди	бали

Результат \_\_\_\_\_