

ナノインテグリスのカーボンナノチューブソリューションを使って界面活性剤なしのウェットケーキを作る方法

カーボンナノチューブを水溶性のソリューションから取り出して、もう一度違う溶剤に溶かしたい方は、以下の方法を参考にしてください。

必要機器：

必要器具

- ・セントリフュージ

必要材料・化学薬品

- ・カーボンナノチューブ
- ・アセトン
- ・メタノール
- ・水

インストラクション

1. ナノインテグリスカーボンナノチューブソリューションとアセトンを1対2の割合で混ぜて、2時間から10時間放置してください。
2. 10000gから20000gの値で1で作った水溶液を1分から10分、セントリフュージにかけてください。
3. ピペットで透明なうわづみ液を取り除き、そして取り除いたうわづみ液と同等のメタノールか水を1で作った溶液と同じ容器に入れて、激しく混ぜてください。
4. ステップ2と3をメタノールと水を交互に替えて3回から4回繰り返してください。
5. 以上のステップの後、界面活性剤なしのウェットケーキ状のカーボンナノチューブができるので、それを新しい容器に入れ替えてください。
6. Optional: このウェットケーキ状のカーボンナノチューブは簡単にまた新しい溶剤や界面活性剤にサスペンションさせることができますので、粉末状のナノインテグリスカーボンナノチューブの拡散の仕方を参考にしてください。

注意：メタノールなどの燃えやすい溶剤をセントリフュージにかけるのは、危険な場合がありますので、お客様のセントリフュージ機器の取扱説明書を参考に、このインストラクションを参考にしてください。