

	<p><b>Componente Curricular:</b>  <b>Química dos Alimentos</b>  <b>Prof. Barbosa e Prof. Daniel</b></p> <p>4º Módulo de Química          Procedimento de Prática Experimental</p>	<p><b>Competências:</b>          Identificar as propriedades dos alimentos.          Identificar procedimento de amostragem.          Selecionar métodos de análises para alimentos</p>
---	---	---

### **Bebidas fermento-destiladas - Determinação de acidez fixa**

A acidez fixa é obtida por evaporação da amostra seguida de uma titulação dos ácidos residuais com álcali.

#### **Material**

Banho-maria, pHmetro, agitador magnético, barra magnética, cápsula de porcelana de 50 ou 100 mL, pipeta volumétrica de 50 ou 100 mL, béquer de 250 ou 500 mL ou frasco Erlenmeyer de 250 ou 500 mL, bureta de 10 mL e pipeta graduada de 1 mL.

#### **Reagentes**

Solução de hidróxido de sódio 0,1 ou 0,05 M padronizada Solução de fenolftaleína

Procedimento - Pipete 50 mL da amostra para a cápsula de porcelana e evapore em banho-maria. Adicione água cuidadosamente pelas paredes da cápsula, lavando o resíduo e continue a evaporação até quase total secura. Transfira esse resíduo com 100 mL de água para um frasco Erlenmeyer ou béquer e titule com solução de hidróxido de sódio, como descrito na determinação de acidez total.

#### **Cálculo**

$$\frac{n \times M \times f \times PM}{1D \times V} = \text{ácidos fixos, em g de acedio acético 100 mL de amostra}$$

n = volume gasto na titulação da solução de hidróxido de sódio, em mL

M = molaridade da solução de hidróxido de sódio

f = fator de correção da solução de hidróxido de sódio

PM = peso molecular do ácido acético (60 g)

V = volume tomado da amostra, em mL

#### **Referência bibliográfica**

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v. 1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3. ed. São Paulo: IMESP 1985. p. 346.