

	<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>
---	---	---

### Cinzas sulfatizadas

A sulfatização das cinzas reduz perdas por volatilização, pois transforma substâncias voláteis em sulfatos mais fixos. Neste caso, a composição das cinzas não depende tanto da temperatura de calcinação.

#### Material

Cápsula de platina ou de porcelana de 50 mL, banho-maria, estufa e dessecador com cloreto de cálcio anidro ou sílica gel e mufla.

#### Reagente

Ácido sulfúrico a 10%, v/v

Procedimento - Pese 5 g da amostra em cápsula de platina ou de porcelana previamente aquecida em mufla a 550°C, resfrie em dessecador até a temperatura ambiente e pese. Adicione 5 mL de ácido sulfúrico a 10% v/v. Seque em banho-maria. Carbonize em temperatura baixa e incinere em mufla a 550°C. Resfrie. Adicione de 2 a 3 mL de ácido sulfúrico a 10% v/v. Seque em banho-maria e novamente incinere a 550°C. Resfrie em dessecador até a temperatura ambiente e pese. Repita as operações de aquecimento e resfriamento até peso constante.

Nota: podem ser utilizadas cápsulas de outros metais resistentes ao calor desde que as cinzas obtidas não sejam empregadas para posterior análise de metais.

#### Cálculo

$$\frac{100 \times N}{P} = \text{cinzas sulfatizadas por cento m/m}$$

N = nº de g de cinzas sulfatizadas

P = nº de g da amostra

#### 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. 28.