

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

Determinação da acidez total – Bebidas não alcoólicas

Material

pHmetro, agitador magnético, barra magnética, balança analítica, béquer de 250 mL, pipeta volumétrica de 10 mL, bureta de 10 ou 25 mL, proveta de 100 mL.

Reagentes

Soluções-tampão pH = 4,0 e 7,0

Solução de hidróxido de sódio 0,1 M

Procedimento - calibre o pHmetro usando as duas soluções-tampão, conforme as instruções do fabricante. Para refrigerantes e refrescos, pipete 10 mL da amostra em um béquer e adicione 100 mL de água. Mergulhe o eletrodo na solução e titule com hidróxido de sódio 0,1 M até pH 8,2-8,4. Para amostras sólidas, pese aproximadamente 1 g e para xaropes, cerca de 5 g.

Cálculo

$$\frac{V \times f \times M \times 100}{A} = \text{acidez em solução molar por 100 mL ou 100 g}$$

V = volume gasto de hidróxido de sódio 0,1 M

f = fator de correção do hidróxido de sódio 0,1 M

M = molaridade da solução de hidróxido de sódio 0,1 M

A = volume da amostra em mL ou massa em g

Nota: para expressar o resultado em % do ácido orgânico correspondente, proceda como descrito no método de determinação de ácidos orgânicos (312IV).

Referências Bibliográficas

BRASIL, Leis, Decretos, etc. Portaria nº 76 de 27-11-86, do Ministério da Agricultura. Diário Oficial, Brasília, 3-12-86. Seção I, p. 18152-18173. Métodos analíticos.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3. ed. São Paulo: IMESP, p. 332. 1985.