

	<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>
---	---	---

BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS

Determinação de dióxido de carbono em refrigerantes

Este método é aplicável à amostras de bebidas gaseificadas e baseia-se na medida da pressão gasosa versus a temperatura.

Material

Termômetro, aparelho dosador de volume de CO₂ com adaptador, manômetro com agulha de aço inoxidável ou equipamento dosador de gás carbônico de leitura digital direta.

Procedimento - Calibre o manômetro conforme as instruções do fabricante. Coloque o adaptador na garrafa ajustando-o devidamente sobre a tampa metálica, a fim de evitar vazamento. Regule o anel perfurado pelo qual passará a agulha de aço inoxidável, de modo a permitir sua passagem sem muita resistência ou folga. Golpeie o manômetro fazendo com que a agulha de aço inoxidável perfure e atravesse a tampa metálica. Abra a válvula de fuga ou escape, localizada na parte inferior do manômetro, até que a agulha retorne ao zero, fechando-a imediatamente. Agite vigorosamente com movimentos verticais até que não haja mais variação do valor indicado no manômetro. Normalmente, cerca de 6 a 10 movimentos são suficientes para essa operação. Faça a leitura da pressão. Retire a tampa metálica e determine a temperatura da bebida. Com os valores de pressão e temperatura determinados, use a tabela fornecida pelo fabricante do manômetro e determine o volume do gás na bebida testada. Com o equipamento dosador de gás carbônico, leia diretamente a porcentagem em volume de gás carbônico.

Referência bibliográfica

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.