

	<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>
---	---	---

Méis - Determinação de sacarose aparente pelo método A

Baseia-se na determinação dos açúcares, após a inversão por hidrólise ácida, pelo método modificado de Lane & Eyon.

Material

Balança analítica, banho-maria, chapa elétrica, espátula metálica, papel indicador universal de pH, balão de fundo chato de 250 mL, balão volumétrico de 100 mL, pipetas volumétricas de 2, 10 e 50 mL, pipeta graduada de 1 mL, buretas de 10 e 25 mL e funil pequeno.

Reagentes

Solução-padrão de açúcar invertido (10 g/L)

Soluções de Fehling, modificadas por Soxhlet

Solução de azul de metileno 0,2 % m/v

Solução de ácido clorídrico 5 M

Solução de hidróxido de sódio 5 M

Procedimento - Pipete 50 mL da solução de mel obtida na determinação de açúcares redutores 176/IV para um balão volumétrico de 100 mL. Adicione 25 mL de água. Aqueça a 65 °C em banho-maria. Remova o frasco do banho e adicione 10 mL de solução de ácido clorídrico. Deixe a solução resfriar naturalmente até a temperatura ambiente. Neutralize com solução de hidróxido de sódio, usando papel indicador de pH. Complete o volume com água. Proceda como em 176/IV.

Cálculo

$[(2 \times 1000) - C] \times 0,95 = \text{sacarose aparente, em g/100 g}$

$P \times V1$

P = massa da amostra em g

V1 = n.º de mL da solução diluída da amostra gasto na titulação

C = n.º de g de açúcar invertido por cento, obtido antes da inversão, açúcares redutores

Referências bibliográficas

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. CAC/VOL III, Suppl. 2. ed. 1. Rome: FAO/WHO, 1989, p. 9-13.

BOGDANOV, S.; MARTIN, P.; LULLMAN, C. HARMONISED METHODS OF THE EUROPEAN HONEY COMMISSION. Apidologie, Paris: Issue Spec., 1997. p. 38-41.

