

 <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>
---	--	--

PORCENTAGEM AMINA LIVRE

1. PRINCÍPIO

1.1. Este método baseia-se no volume gasto de Ácido Clorídrico 0,1N necessária para neutralizar um grama de amina , utilizando azul de bromofenol como indicador .

2. REAÇÕES

2.1. Titulação ácido base.

3. REAGENTES

- 3.1. Álcool Etílico PA
- 3.2. Indicador azul de bromofenol solução 0,1 % em etanol
- 3.3. Solução de Ácido Clorídrico 0,1 N.

4. APARELHAGEM

- 4.1. Erlenmeyer de 250 ml
- 4.2. Bureta de 25 ml
- 4.3. Proveta de 100 ml
- 4.4. Balança analítica 0,1 mg de precisão

5. PROCEDIMENTOS

- 5.1. Em um erlenmeyer de 250 ml , pesar analiticamente ,aproximadamente 1,0 g da amostra a ser analisada
- 5.2. Adicionar 100 ml de álcool etílico neutro / em alguns casos isopropílico , e algumas gota de azul de bromofenol.
- 5.3. Titular a amostra com HCl 0,1 N , até a mudança de cor (azul para amarelo) .
- 5.4. A mudança de cor pode ser lenta, por isso recomenda-se comparar a cor com a do álcool neutro.

6. CÁLCULOS

Calcular o número de amina livre pela fórmula :
Número de amina , (ml HCl / 0,1 g) = $V \times N \times f_c / m$

Onde :

- V = volume de HCl gasto na titulação , em (ml)
- N = normalidade do HCl ,
- m = massa da amostra , em g
- Fc = fator de correção do HCl

7. ACONDICIONAMENTO

Frasco de vidro âmbar.

Manter bem fechado , em lugar seco e ao abrigo da luz.

Rotular : nome da solução,

concentração,

data de preparo,

validade : 6 meses , padronizado semanalmente ou de acordo com o uso.