

	<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>
---	---	---

Resíduo seco

Nos produtos líquidos ou de alto teor de umidade, costuma-se considerar o resíduo seco (sólidos totais) obtido para a avaliação dos sólidos existentes no produto.

Material

Pipeta de 10 mL, cápsula de platina ou de porcelana de 8,5 cm de diâmetro, estufa, dessecador com sílica gel, banho-maria, espátula e pinça de metal.

Procedimento - Transfira, com auxílio de uma pipeta, 10 mL de amostra, se a mesma for líquida, ou pese 10 g, se a amostra for sólida, para uma cápsula previamente aquecida a 105°C por 2 horas ou a 70°C por 6 horas, sob pressão reduzida ≤ 100 mm de mercúrio (13,3 kPa), resfriada em dessecador até a temperatura ambiente e pesada. Evapore em banho-maria. Aqueça em estufa a 105°C por 2 horas ou a 70°C por 6 horas, sob pressão reduzida ≤ 100 mm de mercúrio (13,3 kPa). Esfrie em dessecador até a temperatura ambiente e pese. Repita as operações de aquecimento por 30 minutos 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

$\frac{100 \times N}{A}$ = resíduo seco por cento m/V (ou m/m no caso de amostra sólida)

N = nº de g de resíduo seco

A = nº de mL da amostra (ou nº de gramas da amostra)

Como alternativa, o resíduo seco pode ser calculado subtraindo-se de 100 g da amostra o número de g de “umidade por cento”. Considere a diferença como o nº de g do “resíduo seco por cento”.

Cálculo

100 - A = resíduo seco por cento m/m

A = nº de g de umidade por cento

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. 25.