



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' DEL LATTE CON METODO SOXHLET

ACIDIMETRO: ISTRUZIONI D'USO

- Riempire la bottiglia in polietilene dell'acidimetro Soxhlet con sodio idrato N/4.
- Avvitare la buretta graduata mediante l'apposito tappo rosso (é meglio avvitare ruotando la bottiglia e tenendo ferma la buretta per evitare possa rompersi).
- Premere sulla bottiglia stessa in modo che nella buretta graduata il **sodio idrato N/4** salga fino al troppo pieno così da avere il livello a zero.

- Riempire la bottiglia del dosatore Poly con **fenolftaleina** in soluzione ed avvitare il dosatore in vetro da ml.1.

- Per mezzo dell'apposito prelevatore in vetro da ml. 50 si preleva il latte da esaminare e si versa in un bicchiere da ml. 100 -125.

- Premendo la bottiglia del dosatore prepariamo ml.1 di fenolftaleina che lasciamo cadere nello stesso bicchiere dove è stato messo il latte avendo cura di miscelare con una bacchettina di vetro ben pulita per non alterare la soluzione da analizzare.

- Posizionare il bicchiere sotto la puntina di scarico della buretta e, mentre con una mano si preme con piccoli colpetti il morsetto metallico per lasciare cadere lentamente il sodio idrato N/4, con l'altra si agita il latte miscelato con la fenolftaleina mediante la bacchettina in vetro e si continua fino a quando si nota l'inizio dei viraggio, ossia quando il latte da bianco inizia a prendere una colorazione rosea: questo è il momento che stabilisce il valore di acidità, continuando il latte diventerà color magenta.

- A questo punto tutta l'acidità presente nel latte é stata neutralizzata dal sodio titolato ed il controllo dell'acidità é finito.

- Si legge sulla buretta graduata quanti ml. di soda N/4 sono stati necessari per ottenere il viraggio. Il valore così ottenuto é riferito a 50ml., quindi per avere il valore in centesimi, è sufficiente moltiplicare per 2 questo valore. Questo valore finale sarà il grado di acidità del latte controllato secondo il metodo SOXHLET.

- **ATTREZZATURA NECESSARIA:** Acidimetro Tecnolatte-metodo Soxhlet, bicchiere becker da cc.100-125, bacchetta in vetro, dosatore da ml.1.

- Reagenti: Sodio Idrato N/4 , fenolftaleina in soluzione idroalcolica.

Tutti i prodotti elencati sono disponibili nel nostro eShop www.tecnolatte.it

- I componenti sono preferibili in vetro perché si tratta di un materiale che non assorbe e non trasmette elementi ed essendo perfettamente sanificabile evita il rischio di inquinamenti che possano causare l'alterazione delle prove.

Tecnolatte s.r.l. – Viale Italia, 59 – 26900 Lodi – Capitale Sociale 90.000 euro i.v.

Partita Iva e Codice Fiscale 01977170156 – REA LO 0887599

Tel. +39 0371 31469 – Fax +39 0371 436616 - email: info@tecnolatte.com - www.tecnolatte.it