



# LABORATÓRIO DE QUÍMICA

Prof. Reversion

Profa. Juliana



## EXPERIÊNCIA 5

TÍTULO: Titulação – Determinação da acidez do leite

### OBJETIVO:

Esta prática tem por objetivo utilizar a titulação para determinar a qualidade do leite de acordo com sua acidez.

Utilizaremos como unidade de medida: Graus Dornic. Cada 0,1 mL da solução de NaOH gasto corresponde a 1°D.

### MATERIAIS E REAGENTES

- 1 erlenmeyer de 25 mL
- 1 proveta de 10 mL
- Solução de NaOH 0,111 mol/L, chamada de soda Dornic.
- Amostras de leite de origens ou marcas diferentes
- Solução alcoólica de fenolftaleína a 2%.

### PROCEDIMENTO

1: Prepare 100 ml de Soda Dornic (NaOH 0,111 mol/l).

**(0,4440g de NaOH) Preparar com cuidado e EXATIDÃO**

2: Coloque, com o auxílio de uma proveta, 10,0 mL de leite em um erlenmeyer.

3: Adicione cerca de 20 mL de água e 4 gotas de solução de fenolftaleína.

4: Complete a bureta com a solução de soda Dornic.

*CUIDADO: Evite o contato do NaOH com a sua pele.*

5: Proceda a titulação do leite adicionando gota-a-gota a solução da bureta, sob agitação, até que a solução no erlenmeyer adquira uma coloração rósea persistente por cerca de 1 minuto.

6: Anote o volume de soda Dornic gasto.

7: Repita este procedimento para as outras amostras de leite.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Determine a ACIDEZ TITULÁVEL das amostras analisadas.

Cada 0,1 mL da solução de NaOH gasto corresponde a 1°D (graus Dornic).

Indicar se as amostras de leite estão de acordo com a legislação e podem ser distribuídas.

Anexar fotos das titulações. (Ponto de viragem final, uma foto por amostra).

	AMOSTRA LEITE A	AMOSTRA LEITE B	AMOSTRA LEITE C
Volume Gasto (ml de NaOH)			
Graus Dornic			

ACIDEZ TITULÁVEL permitida para a comercialização de leites no Brasil: **Entre 15 a 18°D.**

Fonte: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e ANVISA.