



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

## DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' DEL LATTE CON METODO SOXHLET

### 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 occorsi per ottenere il viraggio. Il valore ottenuto é riferito a 50ml., quindi per riportare a 100 basta moltiplicare per 2. Questo dato finale sarà il grado di acidità dei 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.
  
- 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 prove alterate.