

FENOLFTALEÏNA A LA LLET EN POLS**OBJECTE I FONAMENTS**

Sovint, a la llet destinada al consum animal se li afegeix fenolftaleïna, fàcilment identificable en presència de dissolució alcalina, per tal d'evitar que sigui destinada al consum humà.

MATERIAL

Flascó rentador.

Pipeta de 2 ml.

Proveta de 10 ml.

Tap pel tub d'assaig.

Tub d'assaig.

REACTIUS

Aigua destil·lada.

Hidròxid de sodi 2N sv.

METODOLOGIA

- 1.- Posar en un tub d'assaig uns 0'5 grams de llet en pols, afegir 10 ml d'aigua destil·lada i sacsejar fins aconseguir una emulsió uniforme.
- 2.- Afegir 2 ml de dissolució d'hidròxid de sodi 2N sv.
- 3.- Observar; la presència de fenolftaleïna a la mostra es manifesta per l'aparició d'una sèrie de punts de color roig-rosat que es van fen més grossos i va intensificant el seu color, per anar desapareixent després de passar un temps.

Qüestionari 17.2.- Fenolftaleïna a la llet en pols

- 1.- De vegades, la llet destinada a consum animal es sotmesa a un procés de desengreixat ("desnatat") i el greix és parcialment restituint amb olis vegetals de baixa qualitat. Suggestir un procediment per detectar aquesta eventualitat.
- 2.- Una altra forma de desnaturalitzar la llet en pols, es afegir-hi farina d'alfals deshidratat finament molturada. Com es detecta fàcilment aquesta eventualitat?
- 3.- Fer l'esquema gràfic del procediment analític.
- 4.- Confeccionar el corresponent "butlletí d'anàlisi".