

Iniciación a la bromatología (prácticas)	Protocolos de análisis	Ref: 10.2
IDENTIFICACIÓN DE MERCURIO		

OBJETIVO Y FUNDAMENTOS

Se trata de identificar la presencia de mercurio en alimentos.

La materia orgánica es destruida por tratamiento con ácido perclórico y adición de los reactivos de Carrez y se identifica el mercurio según el procedimiento de Arribas Gimeno.

MATERIAL

El mismo que para la práctica 10.1 y además, una placa de gotas.

REACTIVOS

(Además de parte de los necesarios para la práctica 10.1).

Amoníaco 2N sv.

Cloruro estannoso, disolución 2N.

Hidróxido de sodio 2N sv.

METODOLOGÍA

- 1.- Si se ha obtenido residuo en el punto 15 de la práctica 10.1, continuar por el punto siguiente; en caso contrario pasar al punto 3.
- 2.- Al residuo del punto 15 de la práctica 10.1 añadir 1 ml de amoníaco 2N; mezclar y centrifugar. **Aparición de pp negro indica mercurio (en forma mercuriosa)** y no es preciso continuar. De no aparecer pp negro, pasar al punto siguiente
- 3.- En una depresión de una placa de gotas, depositar 3 gotas de disolución de cloruro estannoso y añadir gotas de hidróxido de sodio 2N Hasta total dilución del eventual pp formado inicialmente, y en todo caso hasta pH alcalino. Añadir 3 gotas del líquido separado en el punto 10 de la práctica 10.1; **aparición de un pp negro indica presencia de mercurio.**

Cuestionario 10.2.- Identificación de mercurio

- 1.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 2.- Escribir las reacciones que tienen lugar en los subapartados 2 y 3 del apartado "metodología".
- 3.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".