

PUNTO DE FUSIÓN EN GRASAS**OBJETO Y FUNDAMENTOS**

Las grasas naturales no tienen punto de fusión neto y definido, sino que presentan un intervalo de fusión definido por dos temperaturas: la inicial o de ablandamiento fluido y la final, o de desaparición de la turbidez.

MATERIAL

Anillos de goma.

Quemador de Bunsen.

Lupa.

Pinzas y soportes.

Termómetro hasta 70°C, graduado en décimas de °C.

Tubo de Thiele

Tubos cerrados por un extremo de aproximadamente 1'5 mm de diámetro.

REACTIVOS

Ácido sulfúrico u otro líquido no volátil de alto punto de ebullición.

METODOLOGÍA

- 1.- Introducir una pequeña cantidad de grasa en el interior del tubo, ayudándonos de un hilo de platino o de acero inoxidable (también puede fundirse la grasa y meterla en el interior del tubo, por inmersión de este en la grasa); la columna de grasa será de 1 cm aproximadamente.
 - 2.- Introducir el tubo con la grasa en el interior de un frigorífico durante unos minutos.
 - 3.- Acoplar el tubo al termómetro, en las proximidades del bulbo, con ayuda de un anillo de goma.
 - 4.- Introducir el conjunto termómetro-tubo en un tubo de Thiele, de tal forma que el bulbo quede entre las dos bifurcaciones del codo y que no toque las paredes del Thiele (es preciso un montaje apropiado con ayuda de pinzas, nueces y soporte).
 - 5.- Acercar la llama del quemador Bunsen al codo del tubo de Thiele, manteniéndolo a la distancia suficiente para que el incremento de temperatura sea lento y controlable.
 - 6.- Observar, con ayuda de una lupa, el aspecto del tubo que contiene la grasa. La temperatura inicial es aquella en que se observa una fluidez; la temperatura final es aquella en que desaparece la turbidez y el líquido se observa nítido.
-

Cuestionario 13.3.- Punto de fusión en grasas

- 1.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 2.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".