

Iniciación a la bromatología (prácticas)	Protocolos de análisis	Ref: 16.6
ACIDEZ TOTAL DEL VINAGRE		

OBJETIVO Y FUNDAMENTOS

La acidez total del vinagre se determina mediante una volumetría de neutralización en presencia de fenolftaleína alcohólica como indicador.

MATERIAL

Bureta de 50 ml.

Matraz erlenmeyer de 250 ml.

Pipeta aforada de 10 ml.

REACTIVOS

Agua destilada.

Fenolftaleína alcohólica al 1 %.

Hidróxido de sodio 0'5N sv.

METODOLOGÍA

- 1.- Medir 10 ml de vinagre y transferir al matraz erlenmeyer.
- 2.- Añadir agua destilada suficiente (100 ml como mínimo), recién hervida y fría, para conseguir una coloración suficientemente débil como para poder apreciar el viraje de la fenolftaleína.
- 3.- Añadir 6 gotas de disolución de fenolftaleína y valorar con hidróxido de sodio 0'5N hasta viraje a rosado.

CÁLCULOS

El resultado se expresa en gramos de ácido acético por 100 ml de vinagre:

$$\text{Grado acético} = a \cdot 10 \cdot 0'03$$

siendo **a** el volumen, en ml, de hidróxido de sodio 0'5N.

Cuestionario 16.6.- Acidez total del vinagre

- 1.- Escribir la reacción de valoración (subapartado 3 de la metodología).

- 2.- Deducir razonadamente la fórmula utilizada en los cálculos.
- 3.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 4.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".
- 5.- Describe una metodología para un vinagre suave y de coloración extraordinariamente intensa.