

Iniciación a la bromatología (prácticas)	Protocolos de análisis	Ref: 17.2
FENOLFTALEINA EN LA LECHE EN POLVO		

OBJETIVO I FUNDAMENTOS

Frecuentemente, a la leche en polvo destinada al consumo animal se le añade fenolftaleina, fácilmente identificable en presencia de disolución alcalina, a fin de evitar que sea destinada al consumo humano.

MATERIAL

Frasco lavador.
Pipeta de 2 ml.
Probeta de 10 ml.
Tapón para tubo de ensayo.
Tubo de ensayo.

REACTIVOS

Agua destilada.
Hidróxido de sodio 2N sv.

METODOLOGÍA

- 1.- Poner unos 0'5 gramos de leche en polvo en un tubo de ensayo , añadir 10 ml de agua destilada y agitar hasta conseguir una emulsión uniforme.
- 2.- Añadir 2 ml de disolución de hidróxido de sodio 2N sv.
- 3.- Observar; la presencia de fenolftaleina en la muestra se manifiesta por la aparición de puntos de color rojo-rosado que van aumentando su tamaño e intensificando su color, para ir desapareciendo después de un tiempo.

Cuestionario 17.2.- Fenolftaleina en la leche en polvo

- 1.- A veces, la leche destinada a consumo animal se somete a un proceso de desengrasado ("desnatado") y la grasa es parcialmente restituida por aceites vegetales de baja calidad. Sugerir un procedimiento para detectar esta eventualidad.
- 2.- Otra manera de desnaturalizar la leche en polvo consiste en la adición de harina de alfalfa deshidratada finamente molida. Como se detecta fácilmente esa eventualidad?
- 3.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 4.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".