



ÍNDEX de les pràctiques d'anàlisi química d'aliments de la web "BROMATQUIM"

PRÀCTICA	Ref.
Tractament previ de les mostres	1.1
Preparació de dissolucions reactives	3.1
Substàncies volàtils a 100°C	4.1
Humitat pel mètode de dissolvents	4.2
Proteïna bruta	5.1
Caseïna a la llet en pols	5.2
Greix brut de mostres sòlides	6.1
Determinació de cendres	7.1
Fibra bruta	7.2
pH de l'aigua	8.1
Residu sec a l'aigua	8.2
Duresa de l'aigua	8.3
Alcalinitat de l'aigua	8.4
Diòxid de carboni lliure a l'aigua	8.5
Amoni a l'aigua	8.6
Determinació del calci	9.1
Halurs en aigua	9.2
Halurs no volàtils en aliments sòlids	9.3
Identificació de plom	10.1
Identificació de mercuri	10.2
Identificació d'arsènic	10.3
Fòsfor per espectrofotometria	11.1
Ferro en aigua (espectrofotometria)	11.2
Ferro en aliments (espectrofotometria)	11.3
Sodi per fotometria de flama	12.1
Humitat per centrifugació (greixos)	13.1
Humitat per dessecació (greixos)	13.2
Punt de fusió en greixos	13.3
Acidesa en greixos	13.4

Residu sòlid en greix	13.5
Índex de saponificació	13.6
Índex de iode en greixos	13.7
Índex de peròxids (greix)	13.8
Insaponificable d'un greix	13.9
Àcids oxidats en greix	13.10
Identificació de midó en productes càrnics	15.1
Sucres reductors	15.2
Sucres totals	15.3
Determinació espectrofotomètrica del midó	15.4
Anàlisi organolèptica del vi	16.1
Títol alcohomètric del vi	16.2
Acidesa volàtil del vi	16.3
Acidesa total del vi	16.4
Extracte sec total del vi	16.5
Acidesa total del vinagre	16.6
Greix en llet	17.1
Fenolftaleïna a la llet en pols	17.2
Lactosa a la llet	17.3
Carotens i xantofiles en el pebre roig	19.1
Farina de plomes (microscopia)	20.1
Àcids grassos per C.G.	22.1
Aminoàcids per C.G.	22.2