



AULA PRÁTICA Nº - 01

25 / Fevereiro / 2016

Profª Solange Brazaca

DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C

TABELA DE RESULTADOS:

MATERIAL ANALISADO: Frutas

Volume do Reagente Tillmans Titulação do Padrão (mL)
6,8
6,7
6,6

Nº Grupo	Fruta	Volume do Reagente Tillmans Titulação da Amostra (mL)
1	Limão	8,80
2	Graviola	0,60
3	Laranja	17,0
4	Limão	8,80
5	Laranja	10,07
6	Graviola	0,40
7	Graviola	0,40
8	Limão	8,70
9	Laranja	10,25

Graviola

1ª Etapa: 10 g de polpa de fruta + 100 mL de água destilada (Diluição 1)

“Como ainda estava muito viscoso, optou-se por mais uma diluição”

2ª Etapa: 5 mL da solução obtida na diluição 1 completado para 50 mL de água em balão volumétrico de 50 mL.