

## **DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES PELO MÉTODO DE LANE-EYNON**

São considerados Açúcares Redutores todos aqueles açúcares, como glicose e frutose, capazes de reduzir o cobre presente em soluções cuproalcalinas, passando da forma Cu<sup>2+</sup> para a forma Cu<sup>+</sup> (redução dos íons cúpricos para cuprosos), tendo uma solução de Azul de Metileno como indicador do ponto final da reação. Os açúcares por sua vez, são oxidados a ácidos orgânicos.

Essa reação de oxi-redução não é estequiométrica, mas, sob as mesmas condições, mantém uma mesma proporcionalidade entre as quantidades de Açúcares Redutores oxidados e de cobre reduzido. Essa relação empírica pode ser utilizada para calcular a quantidade de Açúcar Redutor em uma solução necessária para reduzir, a quente, o cobre presente na forma de íons cúpricos, em uma solução alcalina estabilizada por tartaratos.

O cálcio, a sacarose e outras substâncias que reduzem o cobre influenciam o resultado final da análise, bem como, o tempo para a solução atingir a ebulação e a padronização da solução de Fehling.

Assim, as condições utilizadas devem ser mantidas constantes em todas as análises, para que os resultados sejam consistentes e apresentem variações mínimas entre as repetições.

No método de LANE & EYNON utiliza-se um volume exato do Licor de Fehling (solução cuproalcalina), de concentração conhecida em íons cúpricos, e, sabendo-se previamente a quantidade de açúcares redutores necessária para reduzir completamente esse cobre, de acordo com o volume de solução dos açúcares gastos, pode-se determinar a concentração de Açúcares Redutores nas amostras de teor desconhecido.

A análise de Açúcares Redutores compreende a medida de glicose e frutose presentes em uma solução açucarada; e a análise de Açúcares Redutores Totais compreende a medida da Sacarose invertida por meio ácido a quente, mais os açúcares redutores originais na amostra.

O método de LANE & EYNON é adequado para as amostras contendo entre 0,15 a 2,35% de Açúcares Redutores o que abrange todos os materiais em processo, com ou sem diluição prévia.

## PADRONIZAÇÃO DO LICOR DE FEHLING

### 1- Materiais:

- Aparelho Ebuliostático – REDUTEC
- Balão volumétrico de 200 mL de capacidade
- Becker de 200 mL de capacidade
- Bureta de Mohr de 50 mL de capacidade
- Papel de Tornassol
- Pipetas volumétricas de 10 e 20 mL de capacidade

### 2- Reagentes:

- Solução de Fehling A
- Solução de Fehling B
- Solução Padrão de Açúcar Invertido a 0,2%
- Solução de Ácido Muriático a 5%
- Solução de Azul de Metileno a 1%

### 3- Licor de Fehling

- Misturar partes iguais das Soluções de Fehling A e Fehling B, em Becker, adicionando-se primeiro a solução B e em seguida a solução A;
- Homogeneizar bem.

OBSERVAÇÕES: Este licor deve ser preparado em quantidade apenas suficiente para as análises do dia. A cada preparação do Licor, proceder à sua padronização com a solução de Açúcar Invertido a 0,2%.

### 4- Procedimento:

- Completar a bureta de Mohr de capacidade de 50 mL com a solução de Açúcar Invertido a 0,2%, eliminando possíveis bolhas nas extremidades;
- Com pipeta volumétrica, transferir 10 mL do Licor de Fehling para a câmara do REDUTEC, com a torneira da caldeira aberta e as demais fechadas;
- Adicionar 24 mL da solução de Açúcar Invertido a 0,2% contida na bureta;
- Levar a caldeira do REDUTEC a aquecimento com o termostato no máximo;
- Assim que a água da caldeira entrar em aquecimento, e saírem os primeiros vapores, fechar a torneira da caldeira;
- Após a solução da câmara do REDUTEC entrar em ebulação, reduzir o aquecimento e aguardar 2 minutos;
- Após este tempo, adicionar três gotas de solução de Azul de Metileno a 1%;
- Titular gota-a-gota com a solução de Açúcar Invertido a 0,2% contida na bureta até viragem da cor (azul para vermelho tijolo);
- Terminar a titulação dentro de um minuto;
- Anotar o volume gasto na bureta como V, mL.

## **5- Cálculo do Fator de Correção do Licor de Fehling**

$$f = \frac{25,64}{V}$$

onde:

$f$ = fator de correção do Licor de Fehling

$V$ = volume da solução de Açúcar Invertido a 0,2% gasto na titulação do Licor de Fehling

**OBSERVAÇÃO:** Esse fator  $f$  deve estar entre 0,95 e 1,05. Caso contrário corrigir a concentração da solução de cobre.

**DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES TOTAIS**  
**AÇÚCARES REDUTORES TOTAIS – ART % MOSTO**  
**AÇÚCARES REDUTORES TOTAIS – ART % CALDO MISTO**

**1- Materiais:**

- Aparelho Ebuliostático – REDUTEC
- Balão volumétrico de 200 mL de capacidade
- Balança de precisão
- Becker de 200 mL de capacidade
- Bureta de Mohr de 50 mL de capacidade
- Papel de Tornassol
- Pipetas volumétricas de 10,20 e 25 mL de capacidade
- Termômetro até 100°C

**2- Reagentes:**

- Solução de Fehling A
- Solução de Fehling B
- Solução de Ácido Clorídrico 6,34 N
- Solução de Ácido Muriático 5%
- Solução de Hidróxido de Sódio a 20%
- Solução de Azul de Metileno a 1%

**3- Procedimento:**

- Pesar, em balança de precisão, 20g do caldo misto ou mosto, (ou 25g, dependendo do Brix da solução), em balão volumétrico de 200 mL;
- Completar o volume do balão à marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Transferir, com pipeta volumétrica, 20 mL da solução diluída para outro balão volumétrico de 200 mL;
- Adicionar 20 mL de água destilada e introduzir um termômetro;
- Aquecer em banho-maria até a temperatura de 65°C;
- Retirar do banho-maria e adicionar 10 mL da solução de ácido Clorídrico 6,34 N;
- Agitar o balão com movimentos rotatórios e deixar em repouso por 30 minutos a temperatura ambiente e protegido de corrente de vento;
- Após este tempo, neutralizar a solução do balão com uma solução de hidróxido de Sódio a 20%, usando papel de Tornassol como indicador;
- Resfriar o balão em água corrente;
- Completar o volume do balão à marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Completar a bureta de Mohr de 50 mL de capacidade com a solução hidrolisada, eliminando possíveis bolhas nas extremidades;
- Com pipeta volumétrica, transferir 10 mL do Licor de Fehling para a câmara do REDUTEC, com a torneira da caldeira aberta e as demais fechadas;
- Adicionar, a frio, um volume da solução contida na bureta. O volume a ser adicionado é dado na Tabela I em função do Brix do mosto ou do caldo misto, para

- a diluição de 1,0g em 100 mL da solução final; ou na Tabela II, para a diluição de 1,25g em 100 mL da solução final;
- Levar a caldeira do REDUTEC a aquecimento com o termostato no máximo;
  - Assim que a água da caldeira entrar em aquecimento, e saírem os primeiros vapores, fechar a torneira da caldeira;
  - Após a solução da câmara do REDUTEC entrar em ebulação, reduzir o aquecimento e aguardar 2 minutos;
  - Após este tempo, adicionar três gotas da solução de Azul de Metileno a 1%;
  - Titular gota-a-gota com a solução contida na bureta até viragem da cor (azul para vermelho tijolo);
  - Terminar a titulação dentro de um minuto;
  - Anotar o volume gasto na bureta como v, mL.

#### **4- Cálculos:**

- a) Para uma diluição de 1,0g em 100 mL da solução final:

$$\text{ART \% mosto ou caldo misto} = \frac{496,4404}{vxf} + 0,605$$

onde:

v = Volume gasto na titulação, mL

f = Fator de correção do Licor de Fehling

- b) Para uma diluição de 1,25g em 100 mL da solução final

$$\text{ART\% mosto ou caldo misto} = \frac{397,15}{vxf} + 0,484$$

onde:

v = Volume gasto na titulação, mL

f = fator de correção do Licor de Fehling

**TABELA I**

Volume a ser adicionado a frio, em função do Brix original do mosto ou caldo misto, para uma diluição de 1,0g em 100 mL da solução final.

<b>BRIX</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>0,7</b>	<b>0,8</b>	<b>0,9</b>
<b>13</b>	39	39	38	38	38	37	37	37	36	36
<b>14</b>	36	36	35	35	35	34	34	34	34	33
<b>15</b>	33	33	33	32	32	32	32	31	31	31
<b>16</b>	31	31	30	30	30	30	30	29	29	29
<b>17</b>	29	28	28	28	28	28	27	27	27	27
<b>18</b>	27	27	27	26	26	26	26	26	26	26
<b>19</b>	25	25	25	25	25	25	24	24	24	24

**TABELA II**

Volume a ser adicionado a frio, em função do Brix original do mosto ou caldo misto, para uma diluição de 1,25g em 100 mL da solução.

<b>BRIX</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>0,7</b>	<b>0,8</b>	<b>0,9</b>
<b>10</b>	40	40	39	39	39	38	38	37	37	37
<b>11</b>	36	36	36	35	35	35	34	34	34	33
<b>12</b>	33	33	32	32	32	32	31	31	31	30
<b>13</b>	30	30	30	29	29	29	29	29	28	28
<b>14</b>	28	28	27	27	27	27	27	26	26	26
<b>15</b>	26	26	25	25	25	25	25	25	24	24
<b>16</b>	24	24	24	23	23	23	23	23	23	22

OBSERVAÇÕES: Quando o brix do mosto ou do caldo misto for inferior a 13, deve-se partir de um peso inicial de 25g em 200 mL.

O volume a ser adicionado a frio pode ser encontrado através de uma titulação prévia à quente. O volume a ser adicionado a frio neste caso será o volume gasto a quente menos um mL (Vq-1).

## **DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES** **AÇÚCAR REDUTOR – AR % CALDO**

### **1- Materiais:**

- Algodão
- Aparelho Eboliostático – REDUTEC
- Balões volumétricos de 100 e 200 mL de capacidade
- Becker de 100 e 200 mL de capacidade
- Bureta de Mohr de 50 mL de capacidade
- Funil sem haste, Ø 100 mm
- Pipetas volumétricas de 10,20,25 e 50 mL

### **2- Reagentes:**

- Solução de Fehling A
- Solução de Fehling B
- Solução de Ácido Muriático a 5%
- Solução de Azul de Metileno a 1%

### **3- Procedimento**

- Filtrar a amostra de caldo em algodão para eliminar as partículas em suspensão;
- Diluir a amostra em volume/volume, usando água destilada como solvente, visando consumir na titulação um volume de caldo diluído na faixa de 20 a 35 mL, de maneira a reduzir os erros de análise. Usar para este fim balões e pipetas volumétricas adequadas;
- Homogeneizar bem;
- Completar a bureta de Morh de 50 mL de capacidade com a solução obtida, eliminando possíveis bolhas nas extremidades;
- Com pipeta volumétrica, transferir 10 mL do Licor de Fehling para a câmara do REDUTEC, com a torneira da caldeira aberta e as demais fechadas;
- Adicionar, a frio, 15 mL da solução contida na bureta;
- Levar a caldeira do REDUTEC a aquecimento com o termostato no máximo;
- Assim que a água da caldeira entrar em aquecimento, e saírem os primeiros vapores, fechar a torneira da caldeira;
- Após a solução da Câmara do REDUTEC entrar em ebulação, reduzir o aquecimento e aguardar 2 minutos;
- Após este tempo, adicionar três gotas da solução de Azul de Metileno a 1%;
- Titular gota-a-gota com a solução contida na bureta até viragem da cor (azul para vermelho tijolo);
- Anotar o volume gasto na titulação com  $V_q$ , mL;
- Completar a bureta de Mohr com a mesma solução usada para a titulação anterior;
- Repetir as mesmas operações adicionando porém à câmara do REDUTEC além dos 10 mL do Licor de Fehling, o volume da solução gasto na titulação anterior menos um mL ( $V_q-l$ );

- Aquecer a mistura até a ebulação e então cronometrar exatamente 2 minutos, mantendo o líquido em ebulação constante;
- Após este tempo, adicionar três gotas da solução de Azul de Metileno a 1%;
- Titular gota-a-gota com a mesma solução contida na bureta até viragem da cor (azul para vermelho tijolo);
- Terminar a titulação dentro de um minuto;
- Anotar o volume gasto na bureta com  $v$ , mL.

#### **4- Cálculos:**

a) Usando a fórmula:

$$A.R.\% \text{ caldo} = \frac{fxt}{vxme}$$

onde:

$f$  = Fator de diluição

$v$  = Volume gasto corrigido, mL

$me$  = Massa específica do caldo, dada por:

$$me = 0,00431 \times \text{Brix CE} + 0,99367$$

onde: Brix = Brix do caldo, expressão válida para:

$$9 \leq \text{Brix} \leq 23$$

$t$  = Fator que considera a influência da sacarose na análise, dado por:

$$t = 5,2096 - 0,2625 \times \sqrt[3]{0,26 \times L \times V / 500}$$

onde:

$L$  = Leitura sacarimétrica do caldo

$V$  = Volume gasto corrigido, mL

$$A.R.\% \text{ caldo} = \frac{fx(5,2096 - 0,2625\sqrt[3]{\frac{0,26 \times L \times V}{500}})}{Vx(0,00431 \times \text{Brix} + 0,99367)}$$

b) Usando o fator em função da Polarização:

**TABELA III**

**Fator em função da leitura da polarização do caldo**

<b>Leitura de pol</b>	<b>Dil. 1:10</b>	<b>Dil. 1:5</b>	<b>Dil. 1:4</b>	<b>Dil. 1:2</b>	<b>Sem diluição</b>
<10	50,42	25,00	19,92	9,84	4,84
10 a 20	50,18	24,84	19,70	9,75	4,80
20 a 30	49,82	24,61	19,60	9,64	4,70
30 a 40	49,53	24,44	19,46	9,55	4,66
40 a 50	49,33	24,30	19,33	9,47	4,61
50 a 60	49,14	24,18	19,23	9,40	4,57
60 a 70	48,97	24,07	19,14	9,34	4,53
>70	48,80	23,97	19,05	9,29	4,50

$$A.R. \% \text{ caldo} = \frac{\text{Fator da Leitura de pol}}{V \times ((0,00431 \times \text{Brix}) + 0,99367)}$$

onde:

V = Volume gasto corrigido, mL

((0,00431 x Brix)+0,99367) = Massa específica do caldo em g/mL

## **PREPARO DAS SOLUÇÕES PARA DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES**

### **SOLUÇÃO DE FEHLING A**

#### **Composição Química:**

- Sulfato de Cobre – CuSO<sub>4</sub>.5H<sub>2</sub>O
- Água Destilada
- Pesar, em balança analítica 69,28g de Sulfato de Cobre;
- Transferir quantitativamente para Becker de 1000 mL de capacidade e adicionar cerca de 500 mL de água destilada;
- Solubilizar bem, mediante agitação;
- Transferir quantitativamente para o balão volumétrico de 1000 mL de capacidade, lavando o Becker com pequenas porções de água destilada;
- Completar o volume do balão à marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Deixar em repouso por 48 horas antes do uso.
- Armazenar esta solução em frasco âmbar.

### **SOLUÇÃO DE FEHLING B**

#### **Composição Química:**

- Tartarato Duplo de sódio e Potássio – C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>KNaO<sub>6</sub>.4H<sub>2</sub>O
- Hidróxido de Sódio – NaOH
- Água Destilada
- Pesar, em balança digital, 346g de Tartarato Duplo de Sódio e Potássio, em Becker de 500 mL de capacidade;
- Adicionar cerca de 300 mL de água destilada e solubilizar por agitação com um bastonete e leve aquecimento;
- Em outro Becker de 500 mL de capacidade, pesar, em balança digital, 100g de hidróxido de Sódio e dissolver em cerca de 200 mL de água destilada, mantendo-se o Becker em banho de água fria;
- Transferir quantitativamente as duas soluções para um balão volumétrico de 1000 mL de capacidade, lavando o Becker com pequenas porções de água destilada;
- Homogeneizar o balão com movimentos rotatórios, resfriando o balão em água corrente, se necessário;
- Completar o volume do balão à marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Deixar em repouso por 48 horas antes de usar;
- Armazenar esta solução em frasco âmbar.

## **SOLUÇÃO DE AZUL DE METILENO A 1%**

### **Composição Química**

- Azul de Metileno –  $C_{16}H_{18}ClN_3S$
- Água Destilada
- Em balança analítica, pesar 1g de Azul de Metileno, em Becker de 100 mL de capacidade;
- Adicionar cerca de 50 mL de água destilada e solubilizar bem mediante agitação;
- Transferir quantitativamente para balão volumétrico de 100 mL de capacidade, lavando o Becker com pequenas porções de água destilada;
- Completar o volume do balão à marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Armazenar esta solução em frasco conta-gotas.

## **SOLUÇÃO PADRÃO DE AÇÚCAR INVERTIDO**

### **Composição Química**

- Sacarose p.a. –  $C_{12}H_{22}O_{11}$
- Ácido Clorídrico p.a. (pureza mínima 37% e densidade = 1,19) – HCl
- Água destilada
- Pesar, em balança analítica 19,0g de Sacarose p.a., seca por 24 horas em dessecador;
- Transferir quantitativamente para balão volumétrico de 1000 mL de capacidade, juntamente com 200 mL de água destilada;
- Dissolver completamente a sacarose nessa quantidade de água destilada com movimentos rotatórios;
- Adicionar 10 mL de ácido Clorídrico p.a., e agitar com movimentos rotatórios;
- Tampar o balão e deixar em repouso, por 72 horas, a temperatura ambiente não inferior a 20°C;
- Após as 72 horas, completar o volume do balão à marca de aferição com água destilada;
- Armazenar esta solução na geladeira em frasco bem vedado.

**OBSERVAÇÕES:** Para o preparo desta solução, utilizar Sacarose p.a., livre de umidade, de preferência em dessecador de um dia para o outro, antes de ser utilizada.

Esta solução mantém-se estável até cerca de 4 meses sem alterações, desde que armazenada sob refrigeração.

## **SOLUÇÃO DE AÇÚCAR INVERTIDO A 0,2%**

- Com pipeta volumétrica, transferir 20 mL da Solução de Açúcar Invertido a 2% para balão volumétrico de 200 mL de capacidade;
- Adicionar cerca de 100 mL de água destilada;
- Neutralizar com uma solução de hidróxido de Sódio a 20%, utilizando papel de Tornassol como indicador do ponto de neutralização;
- Completar o volume do balão à marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem.

**OBSERVAÇÃO:** Esta é a solução de Açúcar invertido a 0,2% e que deve ser utilizada logo após o preparo para padronização do Licor de Fehling.

## **SOLUÇÃO DE ÁCIDO CLORÍDRICO 6,34 N**

### **Composição Química**

- Ácido Clorídrico - HCl
- Água Destilada
- Transferir cuidadosamente em capela e com o auxílio de uma proveta, 530 mL de ácido Clorídrico p.a. para balão volumétrico de 1000 mL de capacidade, já contendo cerca de 300 mL de água destilada;
- Agitar vagarosamente com movimentos rotatórios;
- Completar o volume do balão até a marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Armazenar esta solução em frasco escuro.

## **SOLUÇÃO DE HIDRÓXIDO DE SÓDIO 20%**

### **Composição Química**

- Hidróxido de Sódio – NaOH
- Água Destilada
- Pesar, em balança digital o mais rápido possível, 200g de hidróxido de Sódio em lentalhas, em Becker de 1000 mL de capacidade;
- Dissolver com cerca de 600 mL de água destilada agitando com um bastonete de vidro e mantendo o Becker em banho de água fria;
- Transferir quantitativamente para balão volumétrico de 1000 mL de capacidade, lavando o Becker com pequenas porções de água destilada;
- Elevar o volume até próximo à marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Deixar em repouso até esfriar;
- Completar o volume do balão até marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Armazenar em frasco âmbar.

## **SOLUÇÃO DE EDTA A 4%**

### **Composição Química**

- Etilenodiaminotetraacético 2-hidrato (EDTA) –  $\text{Na}_2\text{C}_{10}\text{H}_{14}\text{O}_8\text{N}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$
- Água Deionizada
- Pesar, em balança digital, 10g de Etilenodiaminotetraacético 2-hidrato, em Becker de 500 mL de capacidade;
- Adicionar cerca de 150 mL de água deionizada e solubilizar completamente, por agitação magnética;
- Transferir, quantitativamente para balão volumétrico de 250 mL de capacidade, lavando o Becker com pequenas porções de água deionizada;
- Completar o volume do balão à marca de aferição com água deionizada;
- Homogeneizar bem;
- Armazenar esta solução em frasco de polietileno.

## **SOLUÇÃO DE ÁCIDO MURIÁTICO A 5%**

### **Composição Química**

- Ácido Muriático – HCL (Ácido Clorídrico comercial)
- Água Destilada
- Transferir cuidadosamente em capela e com o auxílio de uma proveta, 50 mL de ácido Muriático para proveta de 1000 mL de capacidade, já contendo cerca de 300 mL de água destilada;
- Agitar vagarosamente com movimentos rotatórios;
- Completar o volume da proveta até marca de aferição com água destilada;
- Homogeneizar bem;
- Armazenar esta solução em frasco escuro.

**OBSERVAÇÃO:** Esta solução é usada para limpeza da vidraria usada na Determinação de Açúcares Redutores, para remoção do Cobre.

## CÁLCULOS UTILIZANDO OS VALORES OBTIDOS EM LABORATÓRIO

### FATOR DE CORREÇÃO DO LICOR DE FEHLING

$$f = \frac{25,64}{V}$$

onde:

$f$  = fator de correção do Licor de Fehling

$V$  = volume da solução de Açúcar Invertido a 0,2% gasto na titulação do Licor de Fehling

Dados:

$V = 26,9 \text{ ml}$

$$f = \frac{25,64}{26,9}$$

$$f = 0,95$$

### DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES TOTAIS – ART % CALDO MISTO

Para uma diluição de 1,0g em 100 mL da solução final:

$$\text{ART \% mosto ou caldo misto} = \frac{496,4404}{vxf} + 0,605$$

onde:

$v$  = Volume gasto na titulação, mL

$f$  = Fator de correção do Licor de Fehling

Dados:

$v = 25,3 \text{ ml}$

$f = 0,95$

$$\text{ART \% mosto ou caldo misto} = \frac{496,4404}{25,3 \times 0,95} + 0,605$$

$$\text{ART \% mosto ou caldo misto} = 21,26$$

## DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES – AR % CALDO

a) Usando a fórmula:

$$A.R.\% \text{ caldo} = \frac{fdxt}{vxme}$$

$$A.R.\% \text{ caldo} = \frac{fdx(5,2096 - 0,2625\sqrt[3]{\frac{0,26xLxV}{500}})}{Vx(0,00431xBrix + 0,99367)}$$

onde:

fd = Fator de diluição

v = Volume, mL

me = Massa específica do caldo, dada por:

$$me = 0,00431 \times \text{Brix CE} + 0,99367$$

onde: Brix = Brix do caldo, expressão válida para:

$$9 \leq \text{Brix} \leq 23$$

t = Fator que considera a influência da sacarose na análise, dado por:

$$t = 5,2096 - 0,2625 \times \sqrt[3]{0,26xLxV / 500}$$

L = Leitura sacarimétrica do caldo

V = Volume gasto corrigido, mL

$$V = vx$$

Dados:

$$\text{Brix} = 23,4$$

$$L_{pb} = 85,56$$

$$v = 38,2 \text{ ml}$$

$$f = 0,95$$

$$V = vx$$

$$V = 38,2 \times 0,95$$

$$V = 36,29 \text{ ml}$$

$$A.R.\% \text{ caldo} = \frac{4x(5,2096 - 0,2625\sqrt[3]{\frac{0,26x85,56x36,29}{500}})}{36,29x(0,00431x23,4 + 0,99367)}$$

$$A.R.\% \text{ caldo} = 0,494$$

b) Usando o fator em função da Polarização:

$$A.R. \% \text{ caldo} = \frac{\text{Fator da Polarização}}{V \times ((0,00431 \times \text{Brix}) + 0,99367)}$$

onde:

V = Volume gasto corrigido, mL

((0,00431 x Brix)+0,99367) = Massa específica do caldo em g/mL

Dados:

V = 36,29 mL

Brix = 23,4

L<sub>pb</sub> = 85,56

fd = Fator de diluição

fd = 1:4

Com os valores do L<sub>pb</sub> e fd e utilizando a Tabela III, encontramos o Fator em função da leitura da polarização do caldo.

$$A.R. \% \text{ caldo} = \frac{19,05}{36,29 \times ((0,00431 \times 23,4) + 0,99367)}$$

$$A.R. \% \text{ caldo} = 0,479$$