

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÉUTICAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA BÁSICA (FBA-201)
2017

PRÁTICA: Determinação de lipídios ou extrato etéreo

Objetivo geral: Determinar componentes dos alimentos.

Objetivo específico: Determinar o teor de lipídios de alimentos específicos.

Fundamento: Está baseado na determinação de peso do material extraído por meio de éter etílico, a partir de uma amostra dessecada.

Método: Pese o balão de Soxhlet dessecado. Cuidado para não colocar a mão. Pese cerca de 2 g de amostra seca e transfira para um cartucho de Soxhlet. Monte o sistema de extração de Soxhlet. Proceda a extração dos lipídios com éter etílico anidro por aproximadamente 5 h. Evapore, por destilação, a maior parte do solvente orgânico contido no balão e a seguir elimine o teor residual em banho-maria. Desseque o balão em estufa a 105 °C até que não haja variação de peso após duas pesagens consecutivas.

Cálculo: Calcule a quantidade de lipídios para 100 g da amostra seca e para 100 g da amostra integral.

Bibliografia

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Procedimentos e Determinações Gerais. In . Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. cap. 4, p. 116-117. Disponível em: www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=7&func=select&ordery=1&Itemid=7.

MIN, D.B. Crude fat analysis. In: NIELSEN, S.S. Introduction to chemical analysis of foods. Boston: Jones & Bartlett, 1994. p.181-205.

OSBORNE, D. R.; VOOGT, P. Análisis de los nutrientes de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1986. 257 p.