

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

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA BÁSICA (FBA-0201)  
2017

**PRÁTICA: Determinação de acidez em óleos**

**Objetivo geral:** Determinar características de óleos vegetais.

**Objetivo específico:** Determinar o Índice de Acidez.

**Fundamento:** Determina o grau de acidez de um óleo vegetal dado pela medida do teor de ácidos graxos livres expresso como ácido oléico.

**Método:** As amostras devem estar bem homogêneas e completamente líquidas. Pese 2 g da amostra em frasco Erlenmeyer de 125 mL. Adicione 25 mL de solução de álcool neutralizado. Adicione duas gotas do indicador fenolftaleína. Titule com solução de hidróxido de sódio 0,01 M até o aparecimento da coloração rósea, a qual deverá persistir por 30 segundos.

**Cálculo:** Calcule o índice de acidez segundo a fórmula:

$$\% \text{ acidez} = \left( \frac{V \times (M \times f) \times 282}{P} \right) \div 100$$

Onde:

% de acidez = acidez expressa como % (g/100g) de ácido oléico

V = volume, em mL, de NaOH gasto na titulação

M = Concentração do NaOH

f = fator de correção do NaOH

P = peso da amostra em g

282 = Massa Molecular do ácido oléico (C18:2)

**Bibliografia:**

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**, 3.ed. São Paulo, Inst. Adolfo Lutz, 1985, v.1, p.21-25.

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