

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA (FBA0201)

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 2,00 g \pm 0,01 de amostra seca e transfira para um papel de filtro. Dobre o papel conforme instruções do monitor e grampeie. Coloque no cartucho de Soxhlet. Monte o sistema de extração de Soxhlet. Proceda a extração dos lipídios com éter etílico anidro por aproximadamente 5 h. Evapore 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 durante ao menos 12 horas.

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&order=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.