

ANALISI DELLE FARINE RICERCA DELL'ACIDO L-ASCORBICO



A cura di Rossana Baglioni

Questa ricerca serve per verificare se l'acido L-ascorbico è stato addizionato alla farina; la prova è positiva se sulla superficie del campione trattato, si formano macchie blu-verdastre molto intense.

Per la determinazione si impiega il metodo di TAUBER (modificato da HAYDEN).

- Su **alcuni grammi di farina**, stratificati sopra un vetrino da orologio, si versano alcune gocce del **reattivo di Tauber**.
- Osservare che cosa succede sulla superficie della farina.

Reattivo di Tauber:

1 g di FeSO_4 sciolto in 50 ml di acqua distillata, aggiungere 10 ml di H_3PO_4 all'85%, si scalda all'ebollizione e si ossida con soluzione all'1% di KMnO_4 sino a colorazione rosa persistente. Si raffredda e si aggiunge cautamente NaOH al 20% sino a torpidità permanente, si chiarifica con H_2SO_4 al 10%, si porta a 100 ml e si filtra. Al filtrato si aggiungono 0.5 g di $\text{K}_3\text{Fe}(\text{CN})_6$ sciolti in 100 ml di acqua distillata. Il reattivo, di color giallo, si conserva valido sino a che non muti di colore (anche oltre tre mesi).

ATTENZIONE:

I prodotti impiegati non presentano particolare pericolosità. Nessuno di essi è classificato "tossico". Alcuni vengono classificati come "nocivi" o "irritanti" o "infiammabili", ma, vista l'esigua quantità necessaria per la presente esperienza, è sufficiente evitarne il contatto diretto con la pelle.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI:

Versate il contenuto delle beute nel contenitore di raccolta liquidi.