



DETERMINAZIONE DELL'ACIDITÀ NELLE FARINE

A cura di Rossana Baglioni

La determinazione dell'acidità nelle farine è una prova che possiamo effettuare nel nostro laboratorio per verificarne la qualità.

MATERIALI E STRUMENTI OCCORRENTI:

- beuta con tappo a smeriglio
- Pipette monouso
- Burette 50 ml
- Imbuto
- Filtro carta
- NaOH o KOH N/50 (0,02)
- Fenolftaleina

PROCEDIMENTO:

- In una beuta da 500 ml a tappo smerigliato si pesano circa **4 g di farina**.
- Si aggiungono **100 ml di alcool al 50%** esattamente neutralizzata con fenolftaleina.* (Si lascia in contatto per tre ore, agitando blandamente di quando in quando, dopo di che si filtra su filtro a pieghe)
- Con una pipetta si prelevano 50 ml del filtrato limpido.
- Si titola con alcali N/50, dopo aggiunta di alcune gocce di fenolftaleina fino a viraggio. (La titolazione ha termine con la comparsa di una colorazione rosa leggerissima ma persistente).

* Titolare con poche gocce (fino a colorazione rosa) di NaOH o KOH.

Il grado di acidità corrisponde al numero di millilitri di alcali occorrente per neutralizzare 100 g di campione.

Il numero di millilitri di alcali N/50 usati per la titolazione dà direttamente il grado di acidità, che deve essere riferito a 100 g di sostanza analizzata.

La seguente determinazione è applicabile anche alla pasta di semola e pasta all'uovo i cui valori di acidità espressa in gradi massima è 4 e 5.

ATTENZIONE:

L'NaOH o il KOH sono liquidi corrosivi anche se diluiti: evitate il contatto con la pelle.

In caso di contatto accidentale, lavare immediatamente la parte interessata con acqua e sapone.

Gli altri prodotti impiegati non presentano particolare pericolosità.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI:

Versate il contenuto delle beute nel contenitore di raccolta liquidi.