

TERMELŐ, KERESKEDŐ ÉS SZOLGÁLTATÓ KORLÁTOLT FELELŐSSÉGŰ TÁRSASÁG
9200 Mosonmagyaróvár
Gyertyán u. 22.
Tel: 96/217-732

Húsipari vizsgálatok – étkezési sertészsír vizsgálatai

Savszám meghatározása:

Az étkezési sertészsír savszámán 1 g zsiradék közömbösítéséhez szükséges KOH mennyiséget értjük.

Szükséges eszközök:

- analitikai mérleg
- elektromos melegítő rendelési számok
- 250 cm³-es Erlenmeyer lombik
- 50 cm³-es buretta.

Szükséges anyagok:

- 0,1 n Kálium-hidroxid oldat, faktorozott
- benzol
- alkoholos fenolftalein indikátor lásd vegyszeres fejezet

A vizsgálat végrehajtása:

1. Elektromos melegítőn olvassza fel a sertészsírt folyékony halmazállapotúra! Vigyázzon, hogy ne melegítse túl!
2. 250 cm³ térfogatú Erlenmeyer lombikba mérjen be a zsiradékból kb. 5,000 gr mennyiséget analitikai pontossággal!
3. Az így bemért zsiradékhhoz adjunk hozzá 5 ml benzolt, majd összerázás után néhány csepp fenolftalein indikátort! A benzol adagolásához használjon adagoló diszpenzert!
4. A bemért vegyszereket alapos összerázással egyenlősitse a zsiradékkal! Az egyenlősítéshez nem használhat vegyszeres kanalat vagy üvegbotot, mert a kanálon maradó zsiradékkal csökken a bemérési tömeg!
5. Az elegyet ezután faktorozott 0,1 n KOH oldattal halvány rózsaszínűre titráljuk.

Az eredmény értékelése:

$$\text{Savszám} = \frac{5,61 \times \text{faktor} \times \text{burettea fogyasztás}}{\text{Bemért sertészsír súlya}}$$

Peroxidszám meghatározása:

A képződött peroxidok számának meghatározásával ellenőrizhetjük az avasodás mértékét. A peroxidszámot a 100 g zsiradékban lévő peroxidok által K-jodidból felszabadított jód g-nyi mennyisége adja meg.

Szükséges eszközök:

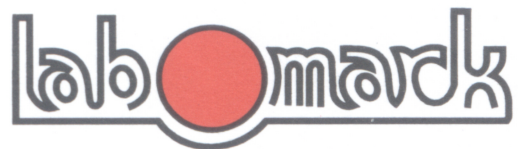
- analitikai mérleg
- elektromos melegítő
- 1000 cm³-es mérőlombik
- 50 cm³-es büretta
- 250 cm³-es Erlenmeyer lombik
- 100 cm³-es mérőhenger

Szükséges anyagok:

- 0.1 n Nátrium-tioszulfát oldat, faktorozott
- telített Kálium-jodid oldat
- keményítő indikátor
- kloroform
- 96%-os ecetsav

A vizsgálat végrehajtása:

1. Elektromos melegítőn olvassa fel a sertészsírt folyékony halmazállapotúra! Vigyázzon, hogy ne melegítse túl!
2. 250 cm³ térfogatú Erlenmeyer lombikba mérjen be a zsiradékból kb. 3,000 gr mennyiséget analitikai pontossággal!
3. Az így bemért zsiradékhoz adjunk hozzá 10 cm³ kloroformot, 15 cm³ 96%-os jégecetet és 1 cm³ telített Kálium-jodid oldatot! Az adagoláshoz használjon adagoló diszpenzert!
4. Az elegyet kb. 1 percen keresztül egyenlőssítsük rázással, majd sötét helyen hagyjuk 5 percig állni!
5. Ezután adjunk hozzá pár csepp keményítő indikátort, 75 cm³ desztillált vizet, majd ismét rázzuk össze!
6. A lombik tartalmát 0,1 n faktorozott Nátrium-tioszulfát oldattal megtitráljuk, a kék szín eltűnéséig.
7. Vakpróbának elkészítjük ugyanezt az elegyet a sertészsír nélkül, és ugyanúgy megtitráljuk!



TERMELŐ, KERESKEDŐ ÉS SZOLGÁLTATÓ KORLÁTOLT FELELŐSSÉGŰ TÁRSASÁG
9200 Mosonmagyaróvár
Gyertyán u. 22.
Tel: 96/217-732

Az eredmény értékelése:

$$\text{Peroxid szám} = \frac{(A-B) \times 100}{C}$$

Ahol:

A = büretta fogyás cm³-ben étkezési sertészsírt tartalmazó elegy esetén, a mérőoldat faktorával szorozva

B = büretta fogyás cm³-ben vakpróba esetén, a mérőoldat faktorával szorozva

C = a bemért sertészsír mennyisége gr-ban

