


Acidez total

Para calcular la acidez hay que seguir los siguientes pasos:

1. Se echa NaOH 0.1M en una bureta cebándola y enrasandola.
2. Se toman 10ml de leche y se vierten en un matraz Erlenmeyer.
3. Se echan unas gotas del indicador fenolftaleina en la leche.
4. Se deja caer el NaOH sobre la leche, valorar hasta cambio de color a ROSA.

Nº equivalentes de ácido láctico = Nº equivalentes NaOH

$$\% \text{ácido láctico} = \frac{M_{\text{NaOH}} * V_{\text{gastado}} * P_{\text{ácido láctico}}}{m_{\text{muestra}}}$$

$$^{\circ}\text{DORNIC} = \frac{1 \text{mg de ácido láctico}}{10 \text{ml de leche}}$$

Cantidad de calcio

1. Bureta con EDTA 0.01M, cebar y enrasar.
2. Tres matraces Erlenmeyer con 5ml de leche y 45ml de agua destilada.
4. Añadir 3ml de NaOH 1M en cada uno de los matraces para trabajar a pH de 12-13.
5. Pizca de indicador calcón carboxílico, adquiere un color rosa.
6. Valorar con EDTA hasta cambio de color a azul turquesa.

PPm Ca²⁺ =

$$\frac{V_{\text{EDTA}} * M_{\text{EDTA}} * 40000}{V_{\text{muestra}}}$$

V_{muestra}

