

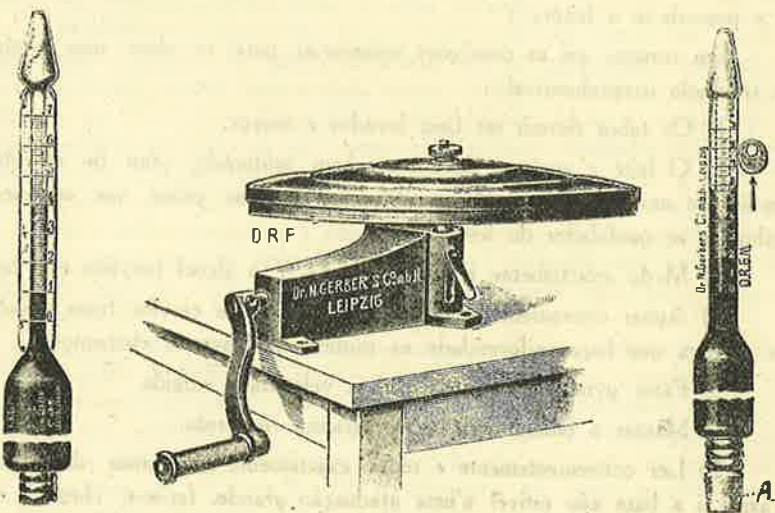
DETERMINAÇÃO DA MATERIA GRAXA PELO METHODO "SAL"

LAMARTINE A. da CUNHA
Mestre de Lacticínios da Escola Agrícola
"Luiz de Queiroz".

O methodo do *acidobutyrometro de Gerber*, o mais conhecido e usado nos nossos laboratorios, apesar de facil manipulação e bastante exacto, traz o grande inconveniente para os analysts principiantes e mesmo para os praticos cuidadosos, de se queimarem, ou pelo menos, queimarem suas roupas ou aventaes. Este methodo, como sabemos, é insufficiente para a analyse dos leites desnatados, quando se deseja conhecer o seu conteudo exacto em materia graxa, como no caso de desnatadeiras controladas por laboratorio.

O methodo "*SAL*" pelo contrario, da muito bons resultados na analyse dos leites desnatados, sendo mesmo superior ao *acidobutyrometro* na analyse de amostras de leites conservados pela *formalina* ou pelo *bichromato de potassio*.

Este methodo tambem descoberto no laboratorio do Dr. Gerber &



Ao centro, um typó de centrifuga e aos lados o butyrometro de GERBER de que trata este artigo (Cliché pertencente á Revista "O Solo")

Cia. de Leipzig, não necessita do emprego do acido sulfurico. Consiste elle no emprego do *Licor Sal* o qual é obtido do seguinte modo: dissolve-se

em um litro de agua distillada 230 grammas d'uma mistura de soda caustica, chloreto de sodio, sal de Seignette e d'um corante vermelho. Filtra-se após a dissolução.

Collocam-se n'um butyrometro de Gerber (Fig. 1 A) 11c.c. deste licor, 0cc6 de alcool butylico e finalmente 10c.c. de leite. Tapa-se, agita-se e leva-se ao banho-maria a 45°C. durante 3 minutos. Agita-se de novo e centrifuga-se durante 3 minutos. Volta-se ao banho-maria a 45°C e effectua-se a leitura.

Kandat e *Rosam* praticam o methodo "SAL" empregando uma lixivia feita com o seguinte :

Phosphato de sodio	5,00
Citrato neutro de sodio	15,00
Chloreto de sodio	30,00
Soda caustica	65,00

Dissolver em 600 C.C. de agua distillada e filtrar.

Colloca-se n'um butyrometro de Gerber, 11c.c. da lixivia acima, 0,cc5. de alcool isobutylico e 10cc. de leite. Fecha-se, agita-se vivamente e immerge-se completamente n'um banho-maria á 58—62°C., depois centrifuga-se e procede-se a leitura.

Em resumo, eis as condições necessarias para se obter uma analyse de resultado irreprehensivel :

- 1) Os tubos devem ser bem lavados e seccos.
- 2) O leite a analysar deverá ser bem misturado, afim de se obter um liquido uniforme e permittir a obtenção de uma prova que represente realmente as qualidades do leite todo.
- 3) Medir exactamente a mistura "SAL", o alcool butylico e o leite.
- 4) Agitar convenientemente os tubos até que a caseina fique dissolvida, e para que haja uniformidade na mistura dos diversos elementos.
- 5) Fazer gyrar a centrifuga com a velocidade exigida.
- 6) Manter o banho-maria á temperatura requerida.
- 7) Ler convenientemente e muito exactamente a columna da materia graxa; si a base não estiver n'uma graduação grande, far-se-á chegar, empurrando mais ou menos a rolha.

Piracicaba, 25 de Outubro de 1928.

Lamartine A. Cunha.