

## Determinazione dell'acidità del latte

Il grado di acidità viene espresso in gradi **SH** (Soxhlet-Henkel) che equivalgono ai ml di NaOH 0,25 N necessari per neutralizzare 100 ml di latte.

- Reagenti utilizzati:

NaOH 0,1 N; Latte ; indicatore fenolftaleina;

Si pongono in becker 50 ml di latte, si aggiungono 4-5 gocce di indicatore e si titola con NaOH fino a viraggio (colore rosa chiaro). Si leggono i ml di NaOH e si svolgono i calcoli.

- Esempio:  
-50 ml di latte;  
-12,2 ml di NaOH 0,0917 N consumati;

Dato che l'acidità del latte viene definita riferendoci a 100 ml di latte e a NaOH 0,25 N e che noi abbiamo prelevato ml 50 di latte, occorre moltiplicare i ml di NaOH impegnati per 2, quindi:

$$(12,2 \cdot 2) \cdot 0,0917 = X \cdot 0,25 ;$$

$$X = \frac{24,4 \cdot 0,0917}{0,25} = 8,94 \text{ (gradi SH);}$$

Acidità del latte nella norma  $6,5 \div 7,5$ ;

Acido lattico  $\text{CH}_3\text{CHOHCOOH}$  ;