Stanovení obsahu tuku v salámech

## Teorie:

Abychom mohli stanovit procentuální obsah tuku ze vzorku je třeba tuk izolovat od zbytku hmoty – bílkovin a jiných přídatných látek. K tomuto procesu použijeme petrolether. Tato kapalina je nejčastěji směsí hexanu a heptanu, ale i jiných lehkých uhlovodíků. Je ve vodě nerozpustná, ale velmi dobře rozpouští tuky.

# Úkol č. 1: Stanovení obsahu tuku v masných výrobcích

|  |  |
| --- | --- |
| Chemikálie: prtrolether | Pomůcky: zkumavka se zátkou  kádinka  analytické váhy |

## Postup:

S přesností na 0,01 g navážíme asi 3 g jemně rozmělněného vzorku masného výrobku – salámu, šunky, paštiky atp. Tento zorek vpravíme do zkumavky a přidáme k němu 7 ml petroletheru. Zkumavku řádně protřepeme a poté zkumavku odložíme do stojanu a počkáme, než se pevná část usadí.

Poté vylijeme tekutý obsah zkumavky do připravené prázdné kádinky, u které známe její hmotnost s přesností na 0,01 g.

K testovanému vzorku přidáme ještě jednou 7 ml petloretheru a celý proces zopakujeme.

V kádince pak máme petlorether s tukem, který z masného výrobku přešel do roztoku petroletheru. Proto je nutné petrolether opatrně odpařit. Odpařování provádějte v digestoři. Teplota varu petloretheru je v rozmezí 42 oC – 62 oC. Petrolether je extrémně hořlavá kapalina, proto je nutné dávat pozor na otevřený oheň.

Po odpaření veškerého rozpouštědla se hmotnost odizolovaného tuku stanoví jako rozdíl kádinky s odparkem a původní hmotnosti kádinky.

Obsah tuku v masných výrobcích se stanovuje v procentech.