



## Productos lácteos

### Determinación del contenido en materia grasa

La leche y productos lácteos, durante su manipulación y procesado, son sometidos a estrictos controles analíticos para garantizar su composición y calidad.

Uno de los parámetros a determinar es el contenido de grasa. A continuación se detallan los métodos de referencia y otros métodos habitualmente utilizados para determinación del contenido de grasa en muestras de leche y queso.

**PanReac AppliChem dispone de los reactivos necesarios para dichos métodos.**



## Leche

	Método gravimétrico (Röse-Gottlieb)	Método volumétrico (Gerber)
Campo de aplicación	Leche cruda de vaca, leche cruda de oveja, leche cruda de cabra, leche baja en grasa, leche desnatada, leche líquida procesada y conservada por medios químicos.	Leche entera y parcialmente desnatada.
Principio	Se extrae una disolución etanólica amoniacal de la muestra para análisis con éter dietílico y éter de petróleo. Los disolventes se eliminan mediante destilación o evaporación. Se determina la masa de las sustancias extraídas mediante pesada.	Una vez disueltas las proteínas por adición de ácido sulfúrico, se separa la materia grasa de la leche por centrifugación, dentro de un butirómetro. La separación se ve favorecida por la adición de alcohol isoamílico.

Método gravimétrico (Röse-Gottlieb)		
Código de producto	Nombre de producto	Tamaños de envase
121129.1611	Amoníaco 25% (en NH <sub>3</sub> ) (Reag. USP, Ph. Eur.) para análisis	1000 mL
121129.1214		5 L
131085.1211	Etanol 96% v/v (Reag. USP, Ph. Eur.) para análisis, ACS	1000 mL
131085.1611		1000 mL
131085.1212		2.5 L
131085.1612		2.5 L
131085.1214		5 L
132770.0311	Eter Dietílico estabilizado con ~ 6 ppm de BHT (Reag. USP, Ph. Eur.) para análisis, ACS, ISO	1000 mL
132770.1612		2.5 L
132770.0314		5 L
131315.1611	Eter de Petróleo 40-60°C para análisis, ACS, ISO	1000 mL
131315.1612		2.5 L
131315.1714		5 L
131315.0314		5 L

Método volumétrico (Gerber)		
Código de producto	Nombre de producto	Tamaños de envase
121010.1211	Ácido Sulfúrico 90-91% según Gerber para análisis	1000 mL
121010.1611		1000 mL
121010.1212		2.5 L
121010.1612		2.5 L
121010.1214		5 L
121079.1211	Alcohol Isoamílico según Gerber para análisis	1000 mL
121079.1212		2.5 L
121079.0716		25 L

## Productos lácteos

### Determinación del contenido en materia grasa

#### Queso

	Método gravimétrico (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Método volumétrico (Van Gulik)
Campo de aplicación	Todos los tipos de queso y queso fundido.	Queso
Principio	Se digiere una porción para análisis con ácido clorhídrico y a continuación se añade etanol. La disolución ácido-etanólica se extrae con éter dietílico y éter de petróleo y los disolventes se eliminan mediante destilación o evaporación. Se determina la masa de las sustancias extraídas.	Una vez disueltas las proteínas por adición de ácido sulfúrico, se separa la materia grasa del queso por centrifugación, dentro de un butirómetro Van Gulik. La separación se ve favorecida por la adición de alcohol isoamílico.

Método gravimétrico (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)		
Código de producto	Nombre de producto	Tamaños de envase
133378.1211	Ácido Clorhídrico 25% para análisis, ISO	1000 mL
133378.1611		1000 mL
133378.1214		5 L
131020.1211	Ácido Clorhídrico 37% (Reag. USP) para análisis, ACS, ISO	1000 mL
131020.1611		1000 mL
131020.1212		2.5 L
131020.1612		2.5 L
131020.1214		5 L
131085.1211	Etanol 96% v/v (Reag. USP, Ph. Eur.) para análisis, ACS	1000 mL
131085.1611		1000 mL
131085.1212		2.5 L
131085.1612		2.5 L
131085.1214		5 L
132770.0311	Eter Dietílico estabilizado con ~ 6 ppm de BHT (Reag. USP, Ph. Eur.) para análisis, ACS, ISO	1000 mL
132770.1612		2.5 L
132770.0314		5 L
131315.1611	Eter de Petróleo 40-60°C para análisis, ACS, ISO	1000 mL
131315.1612		2.5 L
131315.0314		5 L
131315.1714		5 L

Método volumétrico (Van Gulik)		
Código de producto	Nombre de producto	Tamaños de envase
173253.1611	Ácido Sulfúrico 62% (d=1,522) según Van Gulik para análisis	1000 mL
125715.1611	Alcohol Amílico según NF V 04-210 para análisis	1000 mL

IP-008ES

