

Návody na chemické rozbory

Úkol: Kontrola potravin a surovin živočišného charakteru

ŠUNKOVÝ SALÁM

Stanovení celkových chloridů

Za jedlou sůl se v mase považují veškeré chloridy, přepočítané na chlorid sodný. Obsah chloridů se stanoví titračně roztokem dusičnanu stříbrného za přítomnosti chromanu draselného jako indikátoru.

Chemikálie a roztoky:

dusičnan stříbrný $c = 0,05 \text{ mol} \cdot \text{l}^{-1}$
chroman draselný – indikátor, 5 % roztok
chlorid sodný p.a.

Postup práce

2 g namletého vzorku masných výrobků (nejlépe měkký salám) se naváží do titrační baňky. Přidá se 100 ml horké destilované vody, důkladně se promíchá a nechá se 60 minut stát. Mezi tím se připraví odměrný roztok dusičnanu stříbrného a ostandardizuje se. Vychladlé vzorky se za přítomnosti 5 ml roztoku chromanu draselného titrují odměrným roztokem do červeno-hnědého zbarvení.

Výsledky udejte v % NaCl.

Nejvýše přípustné hodnoty kuchyňské soli v masných výrobcích (platnost k 31.12.1996):

výrobek	limit NaCl v $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$
Masné konzervy kromě polokonzerv a konzerv masných výrobků	20000
Vařené výrobky, ostatní výrobky	25000
Drobné výrobky, měkké salámy, pečené výrobky	28000
Uzené slaniny, koňské výrobky, konzervy a polokonzervy masných výrobků	30000
Trvanlivé výrobky tepelně opracované, uzená masa vařená	35000
Trvanlivé výrobky tepelně neopracované, uzená masa syrová	42000