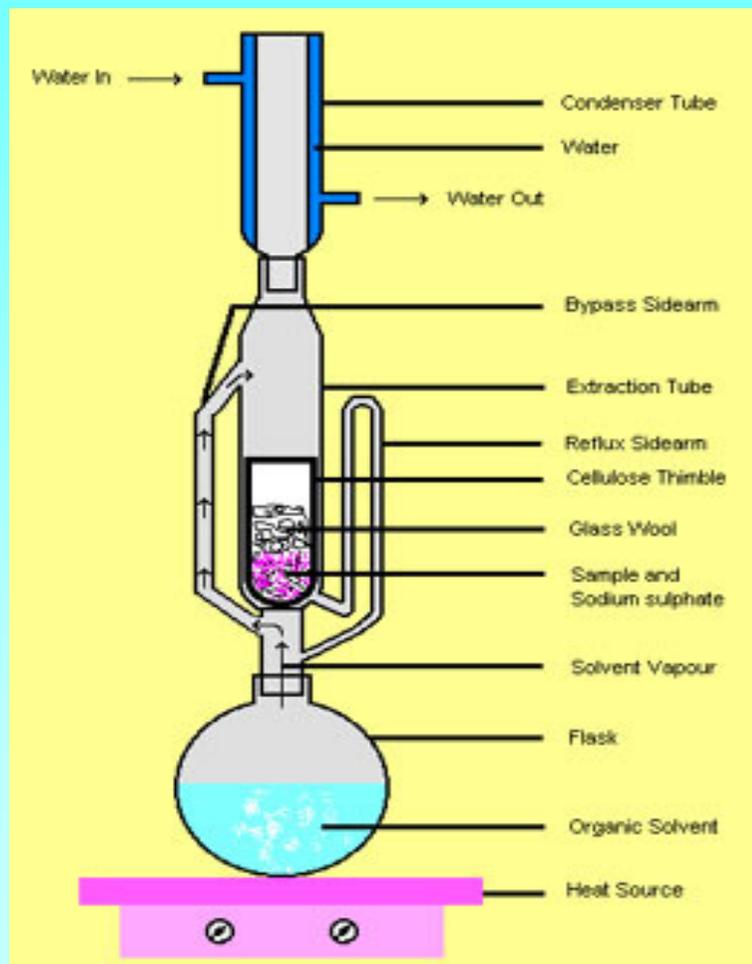


METODI GENERALI

DI ANALISI

METODO SOXHLET

DETERMINAZIONE DEI LIPIDI TOTALI: METODO SOXHLET

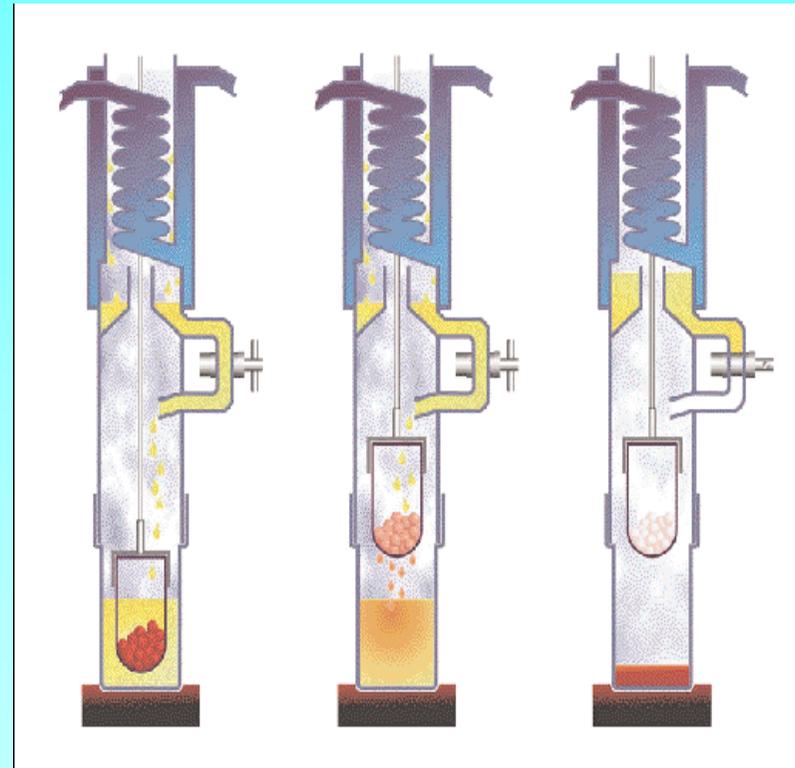


Campione: 1-5 g

Solvente: etere etilico, esano

Tempo 8h

Soxhlet automatico



Butirrometro di Gerber

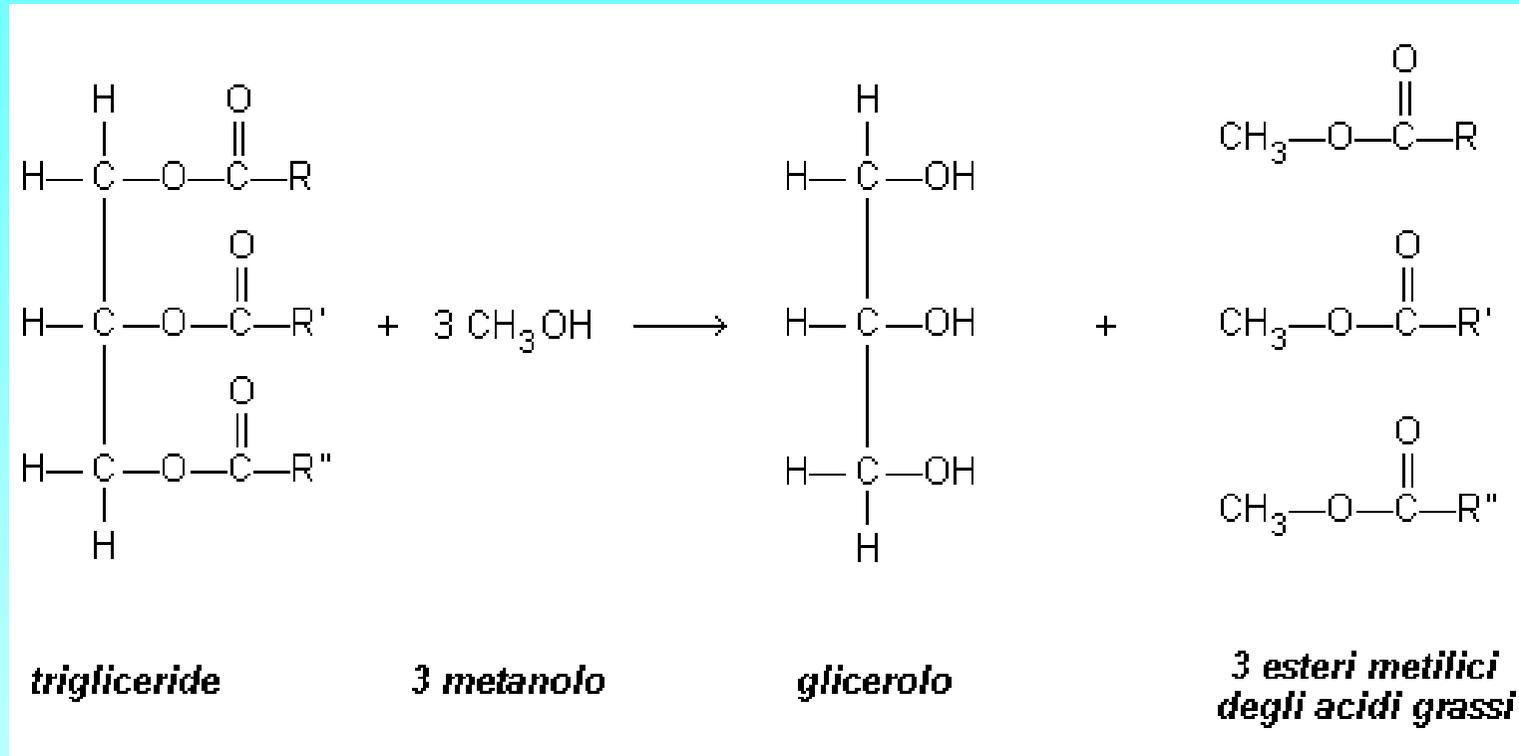


Campione: latte, burro, formaggio

**Solvente: acido solforico, alcol
amilico**

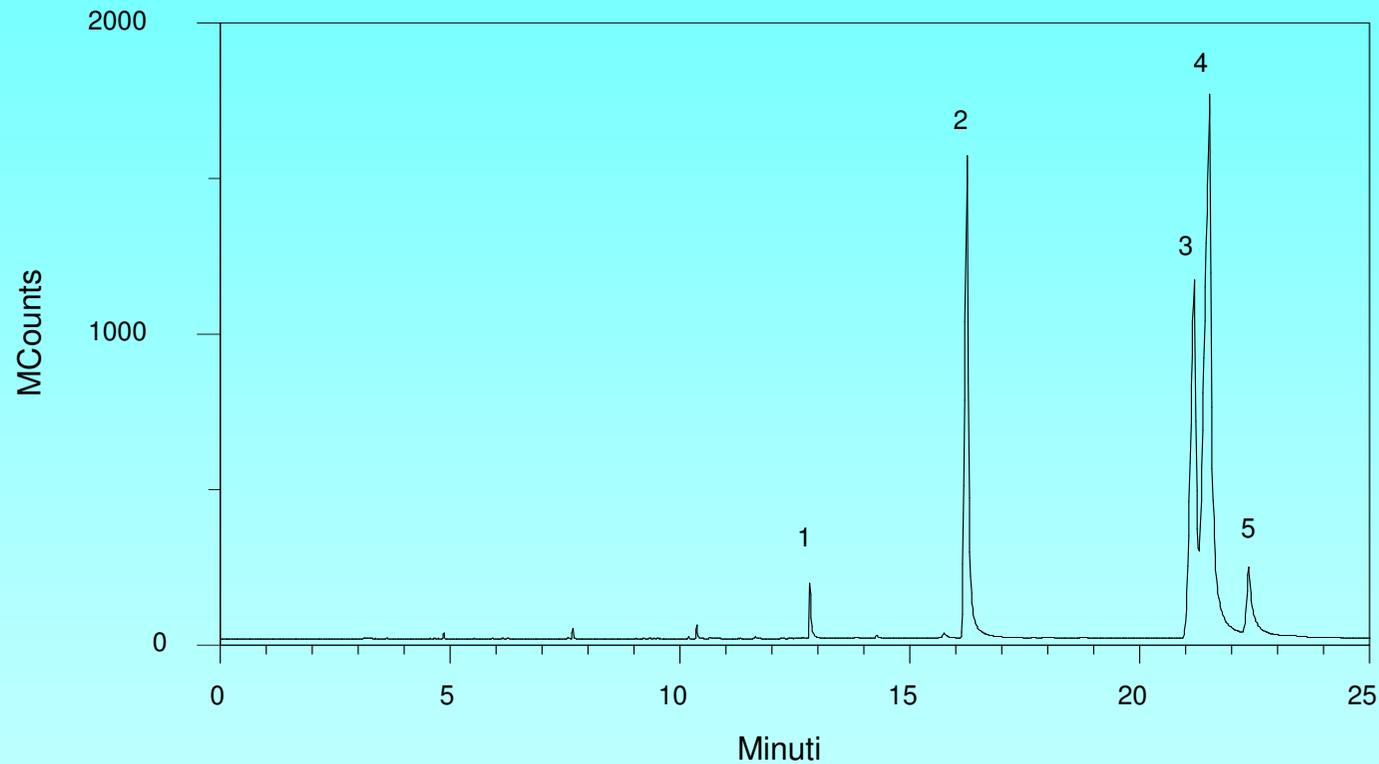
**Centrifugando la fase acquosa acida
contenente le sostanze proteiche e
glucidiche si separa da quella
lipidica, il cui volume può essere letto
sulla scala graduata.**

TRANSESTERIFICAZIONE



**3 mL di campione opportunamente diluito in
esano + 1,5 mL NaOH in MeOH al 5%**

Cromatogramma del profilo lipidico dell'olio di riso



1: acido miristico; 2: acido palmitico; 3: acido linoleico; 4: acido oleico; 5: acido stearico