

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

Aprendizagem de Técnicas da Rotina de Laboratório

Michelle Morton Figueiredo Neves¹

Laís Reis Carvalho¹

Alexandre de Paula Peres²

José Luis Contado²

1. Bolsista BIC Júnior - DCA

2. Prof. Dr. - Departamento de Ciência dos Alimentos - UFLA - Orientador

RESUMO:

Neste trabalho, aprenderam-se técnicas de pipetagem, pesagem e medição do pH de soluções, rotineiramente empregadas em laboratórios de análises químicas, tal como o do Departamento de Ciência dos Alimentos. A utilização correta do potenciômetro bem como o entendimento de seu funcionamento foram objetos de estudo, empregando-se conhecimentos de física e química adquiridos durante o ensino médio. Sabemos que todas as substâncias possuem características químicas e físicas que nos permite caracterizá-las, e uma que pode facilmente ser utilizada é o pH. O potencial hidrogeniônico (pH) das substâncias está relacionado com a concentração de íons hidrogênio presentes na solução. A partir do valor do pH descobre-se o grau de acidez ou basicidade/alcalinidade dessa mesma solução. É muito importante saber o pH das substâncias antes de utilizá-las em laboratório ou até mesmo no cotidiano . Existem vários métodos para descobrirmos se uma solução é ácida ou alcalina. O medidor de pH consiste em um eletrodo acoplado a um potenciômetro. Já existem vários aparelhos que permitem determinar o pH de uma solução, são os chamados medidores eletrônicos de pH ou pHmetros, são bastantes úteis e facilitam em muito o processo.

Instituição de Fomento: Financiada por CNPq e Fapemig

Palavras-chave: pH, ácido, alcalino.