

**SAPER (e)  
CONSUMARE**

Saggio  
al'Alizarina

**4BC**

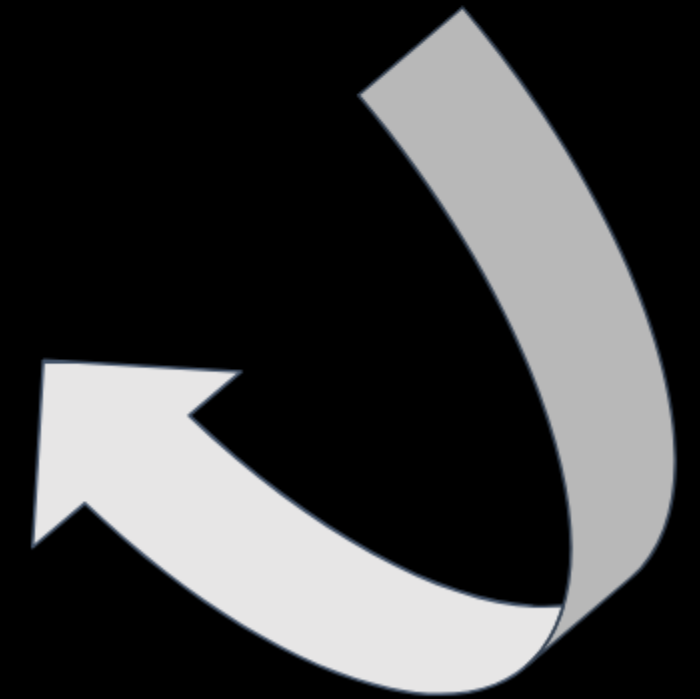
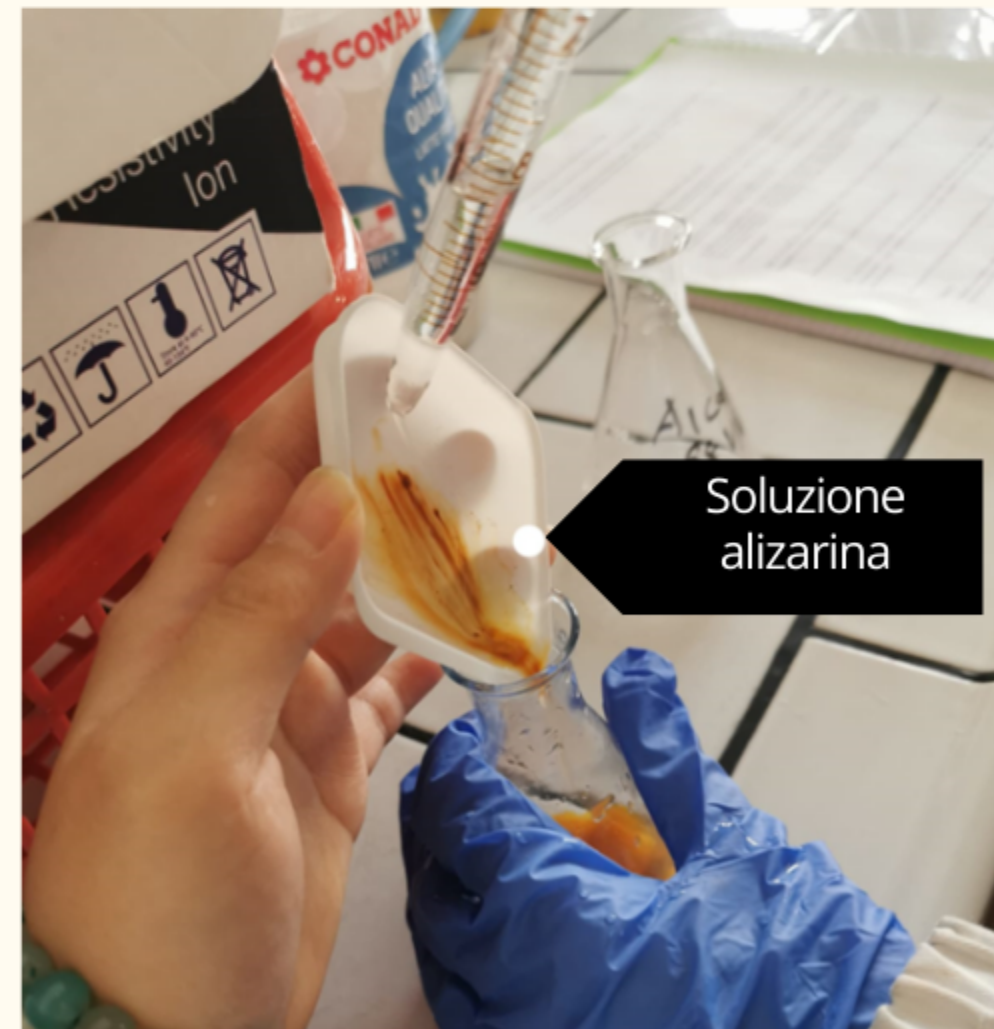
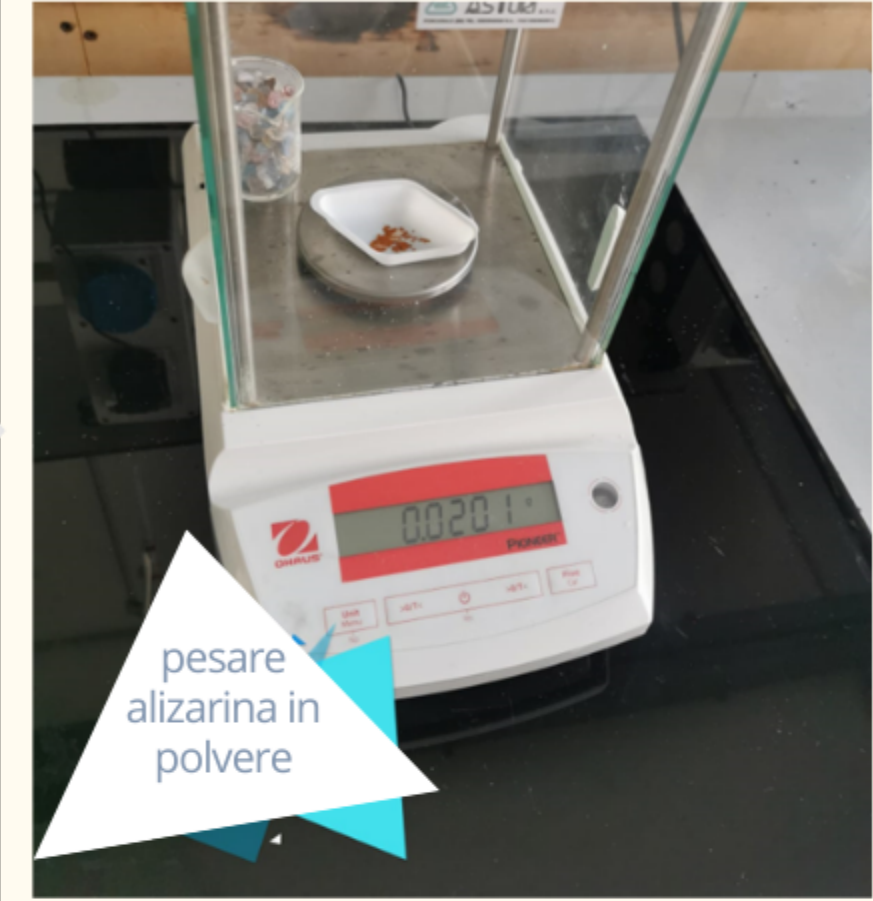
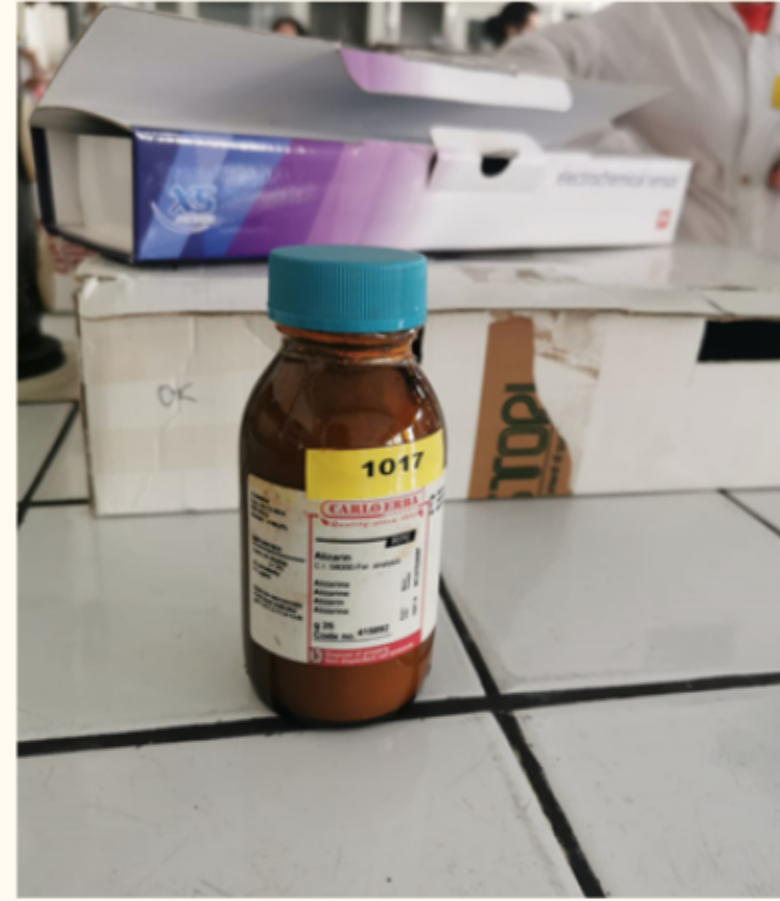




# Procedimento

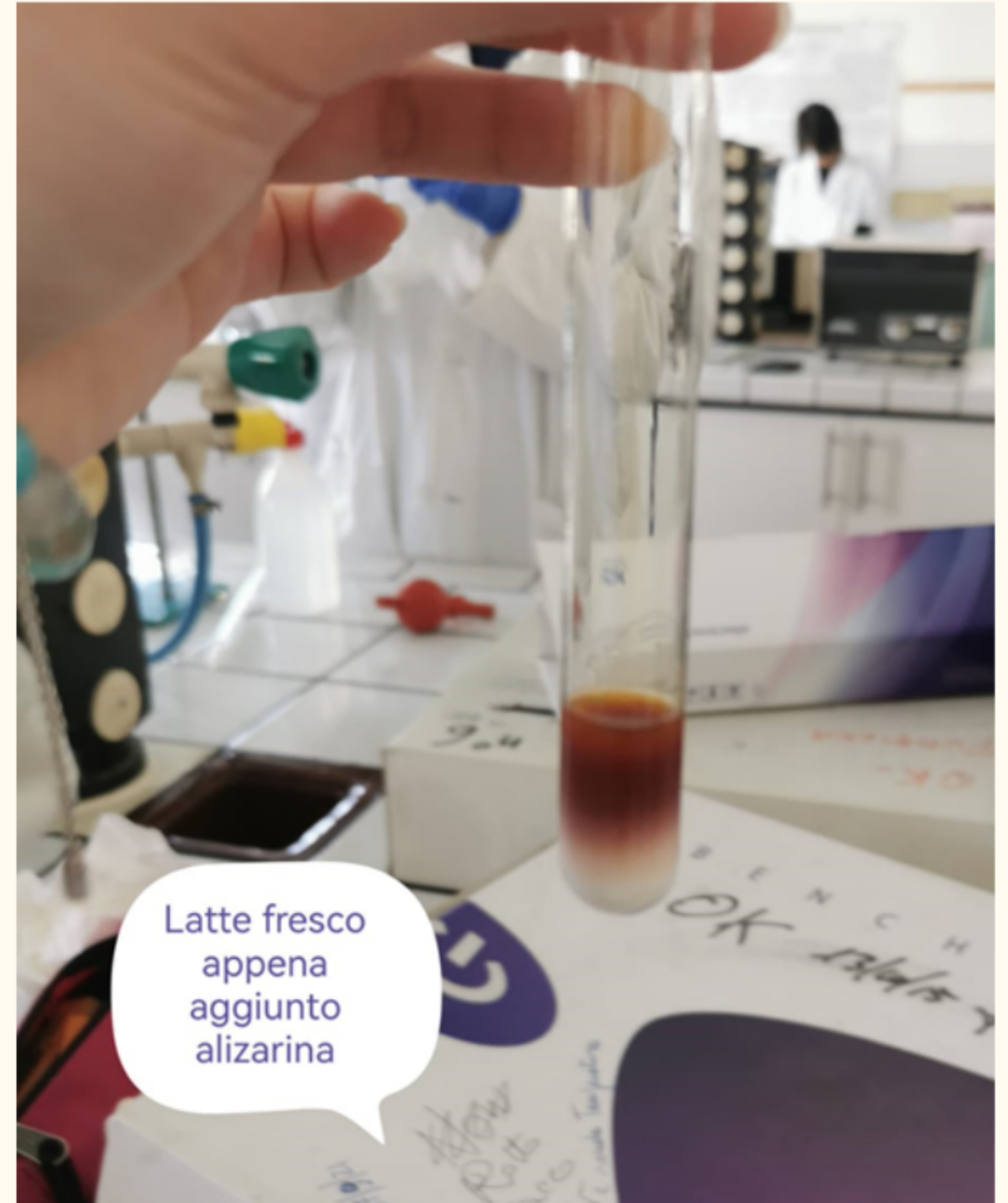
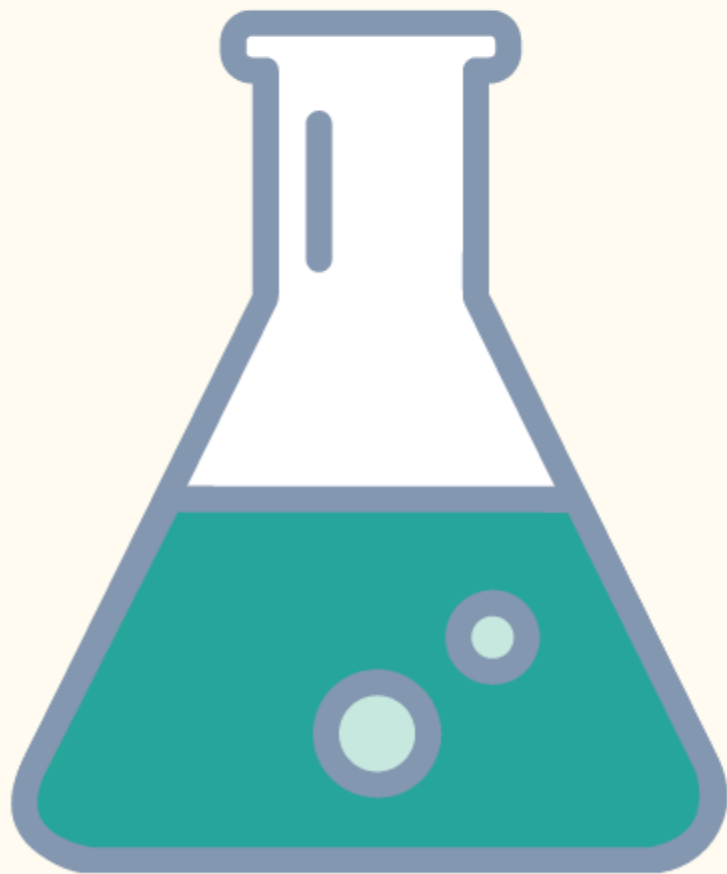
## Preparazione alizarina:

- Pesare 0,02 g di alizarina in polvere.
- Aggiungerla a 10 ml di alcol 68% V/V.
- Separare per filtrazione dopo 6/12 ore.
- Aggiungere NaOH o H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> se la colorazione non è rosso mattone.

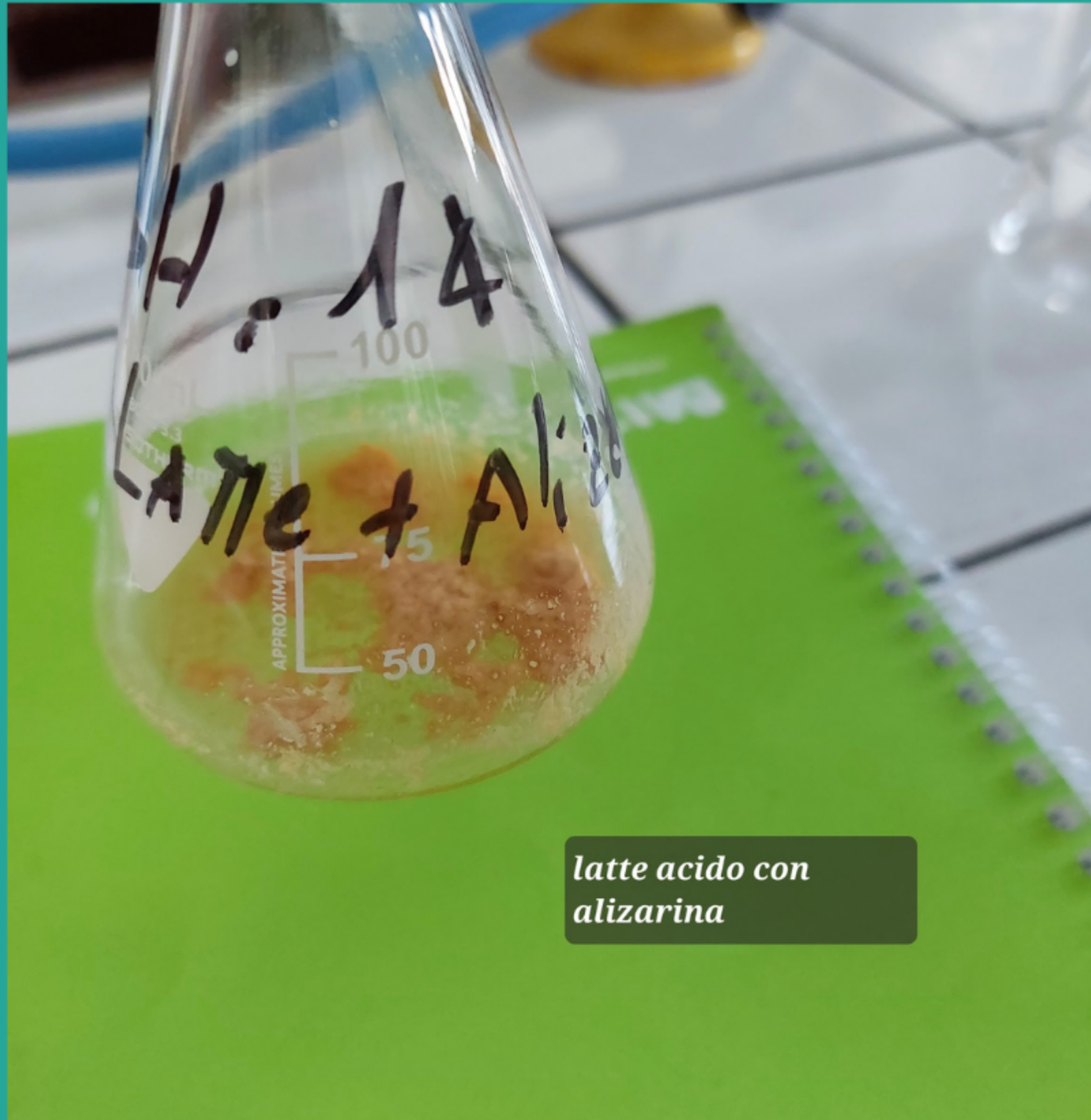


# Saggio:

- Porre in una provetta 2 ml di reattivo e 2 ml di latte.
- Agitare e osservare il colore assunto.







*latte acido con  
alizarina*



Latte fresca dopo aggiunta  
dell'alizarina

Il risultato deve essere confrontato con la seguente tabella :

Colorazione	Coagulazione	pH	Acidità S.H.	Stato di conservazione latte
rosso-lilla	/	6,65	7	normale e fresco
rossastra	flocchi finissimi o nessuna	6,45	8	acidificazione incipiente
rosso-bruna	flocchi finissimi	6,30	9	acidificazione leggera
bruno-rossastra	flocchi fini	6,15	10	acidificazione abbastanza avanzata
bruna	grumi	5,95	11	acidificazione avanzata
bruno-giallastra	grumi grossi	5,70	12	acidificazione palese all'olfatto; al limite di resistenza all'ebollizione
giallo-brunastra	grumi molto grossi	5,20	14	anche sapore acido, non resiste all'ebollizione
gialla	/	4,50	16	latte già coagulato
rosso cupo	grumi più o meno grossi	/	7-8	anormale, non acido, prossimo alla coagulazione caseosa
violetta	flocchi finissimi	7-7,2	8-9	alcalino (patologico mastitico)





# Confronto e Osservazioni...



Confrontando con la tabella:

- Nel latte fresco si ha una colorazione rosso-lilla e non vi è la formazione dei fiocchi ciò indica che il latte è normale e fresco.
- Nel latte consumato si osserva una colorazione bruno rossastra con formazione dei fiocchi fini e ciò indica che nel latte si ha un acidificazione abbastanza avanzata.