



Kit de Prueba para Ácido Ascórbico – HI3850

Description

El HI3850 es un kit de prueba química yodométrica que determina la concentración de ácido ascórbico a partir del número de gotas de reactivo necesarias para provocar un cambio de color específico en la muestra. El HI3850 se suministra con todos los reactivos y accesorios necesarios para realizar el análisis. El kit de prueba contiene suficientes reactivos para realizar aproximadamente 100 pruebas.

Características Generales

- **Se suministra completo**
 - Todos los materiales necesarios se incluyen con el kit de prueba, como los frascos de reactivos, las pipetas de plástico y los recipientes de plástico.
- **Método yodométrico**
 - La concentración de ácido ascórbico en una muestra se calcula fácilmente a partir del número de gotas del reactivo HI3850C-0 utilizado.
- **Reactivos de reemplazo disponibles**
 - No es necesario comprar un kit nuevo cuando los reactivos se agotan. Los reactivos HI3850-100 pueden ser solicitados para reemplazar los reactivos suministrados con el kit. Este juego viene con una botella de reactivo A de ácido ascórbico HI3850A-0 (100 mL), una botella cuentagotas de indicador de almidón (25 mL) y una botella de reactivo C de ácido ascórbico HI3850C-0 (100 mL).

Importancia del Uso

El ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio se usan comúnmente como aditivos antioxidantes para

alimentos. El ácido ascórbico (vitamina C) se agrega como agente aromatizante y conservante a las bebidas a base de jugo. Este kit está especialmente diseñado para la determinación del contenido de Vitamina C en bebidas. Se basa en una titulación de cuenta gota y es práctico también con muestras de colores intensos. La Academia Nacional de Ciencias recomienda el consumo de 60 mg de ácido ascórbico por día. La deficiencia de vitamina C, que generalmente causa anomalías en los huesos y los dientes, se caracterizó por primera vez en los marineros en el siglo XVIII. Estas anomalías fueron eliminadas de los marineros convenciéndolos a comer limas, una fuente de vitamina C. Muchas verduras también contienen grandes cantidades de vitamina C, pero el ácido ascórbico es comúnmente destruido por muchos procesos de cocción, y por lo tanto, los cítricos se consideran la fuente más confiable de vitamina C.