

Análises de salmoura – Aerômetro Baumè

A salmoura consiste na submersão dos queijos em uma solução de água e sal normalmente com concentração de 20%.

Ficha técnica da salmoura:

Parâmetro	Padrão
Quantidade por quilo de queijo	2 a 3 litros
Concentração	18 – 22°B equivale a 20 – 21% de sal
Temperatura de uso	10 a 12°C

Recolher a amostra de salmoura

Após misturar a salmoura, pode-se empregar um recipiente coletar uma amostra da salmoura com um coletor adequado.

Os frascos para acondicionamento devem ser preenchidos completamente com volume adequado de amostra, permitindo mistura antes da análise.

As amostras devem ser acompanhadas por uma ficha assinada pelo responsável, contendo as seguintes informações:

- . Local, data e hora da coleta;
- . Código de identificação;
- . Local de destino da amostra.

Análise de cloreto de sódio pelo Aerômetro de Baumè

Material:

1. Proveta capacidade de 250 ml;
2. Aerômetro de Baumè;
3. Termômetro com escala -10+110°C.

Técnica:

- a. Transferir para uma proveta de 250 ml, aproximadamente 250 ml de salmoura filtrada em algodão ou tecido de malha fina, exatamente a 20°C;
- b. Introduzir cuidadosamente o Aerômetro de Baumè;
- c. Após a estabilização, anotar a leitura em graus Baumè.

Resultado:

Concentração de sal da salmoura, verificar na tabela. Se estiver abaixo de 18°Baumè significa que está precisando de mais sal. Se estiver acima de 20°Baumè está ficando concentrada. Manter na faixa de 18 a 20°Baumè.

Graduação no aerômetro	Densidade a temperatura de 20°C	% de sal equivalente
16	1,125	18
17	1,134	19
18	1,143	20
19	1,152	21
20	1,163	22
21	1,171	23
22	1,180	24
23	1,190	25