

ANTOCIANINAS EM EXTRATOS VEGETAIS: APLICAÇÃO EM TITULAÇÃO ÁCIDO-BASE E IDENTIFICAÇÃO VIA CROMATOGRAFIA LÍQUIDA/ESPECTROMETRIA DE MASSAS

Wesson Guimarães, Maria Isabel Ribeiro Alves e Nelson Roberto Antoniosi Filho*
 Instituto de Química, Universidade Federal de Goiás, CP 131, 74001-970 Goiânia – GO, Brasil

Tabela 1S. Aplicação de indicadores naturais na determinação indireta do teor de carbonato em amostra de calcário (n=3)

Indicador	Volume de NaOH (mL)*	Teor de carbonato (%)	Exatidão com relação à fenolftaleína (%)	Exatidão com relação à potenciometria (%)
Jaboticaba	5,80±0,05	51,77	97,7	96,6
Jambolão	5,50±0,05	52,97	100,0	98,9
Petúnia	5,45±0,05	53,17	100,4	99,2
Flamboyant	5,60±0,10	52,57	99,2	98,1
Pata de Vaca	5,45±0,05	53,17	100,4	99,2
Picão	5,30±0,05	53,77	101,5	100,4
Repolho Roxo	5,50±0,10	52,97	100,0	98,9
Quaresmeira	5,60±0,05	52,57	99,2	98,1
Ipê Roxo	5,50±0,10	52,97	100,0	98,9
Lobeira	5,40±0,05	53,37	100,7	99,6
Fenolftaleína	5,50±0,05	52,97	100,0	98,9
Potenciometria*	5,35±0,00	53,57	101,1	100,0

*O pH de neutralização na titulação potenciométrica foi de 7,3.

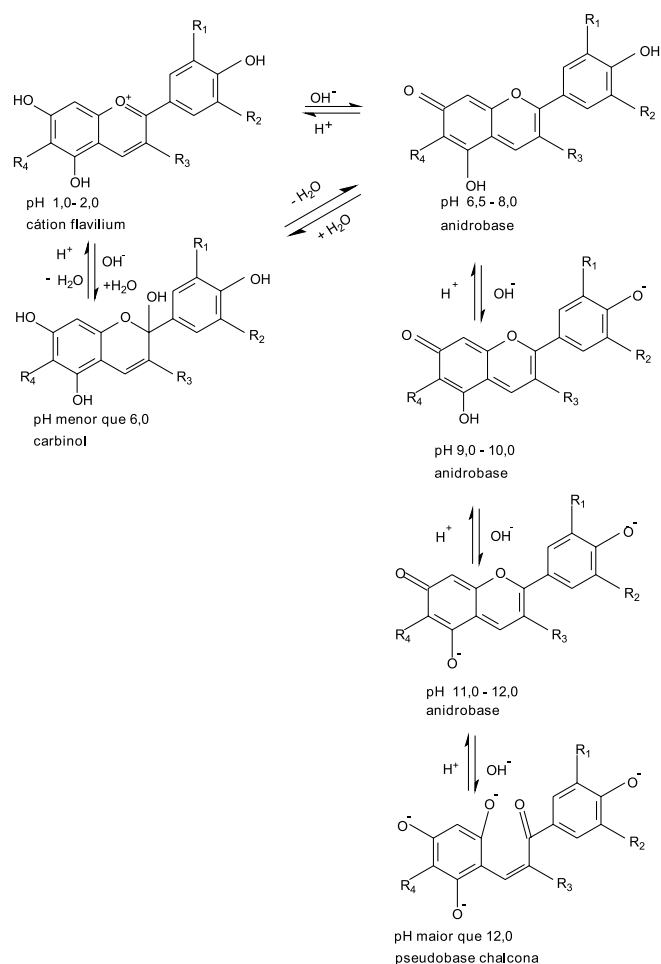


Figura 1S. Estruturas das antocianidinas em função do pH