

Procédure de contrôle de l'acidité par calcul du degré Dornic

Le calcul du degré Dornic permet de quantifier l'acide lactique présent dans les produits laitiers.

1° Dornic = 0,1g d'acide lactique par litre de lait (0,01%)

Le dosage est un dosage acide – base avec lecture de neutralisation par un indicateur coloré, la phénolphtaléine.

1. Matériel et produits

1 bécher de 100ml
1 burette graduée de 50ml
Soude (NaOH) à 0,1 mol/l (N/9)
Phénolphtaléine alcoolique à 2%

2. Protocole de dosage

Placer dans le bécher 10ml de lait et 2 gouttes de phénolphtaléine
Verser la soude depuis la burette en goutte à goutte jusqu'à l'apparition d'une coloration rose pale du lait
Noter le volume de soude versé en ml

3. Résultats

Le volume de soude versé en dixième de ml correspond au degré Dornic du lait avec la soude N/9 (0,1g/l)

° Dornic = volume de soude en ml X 10

Exemple :

Si on a versé 4 ml de soude, le degré Dornic = 40

Résultats attendus :

Le lait doit avoir un degré Dornic < 22°

Un yaourt doit avoir un degré Dornic > 80°