**Определение кислотности хлеба.**

Ускоренный метод.  
Берут навеску 25,0 г измельченного мякиша помещают в сухую бутылку широким горлом вместимостью 500 см, с хорошо пригнанной пробкой.  
Мерную колбу вместимостью 250 см наполняют до метки дистиллированной водой, подогретой до температуры 60 °С. Около ¼ взятой дистиллированной воды переливают в бутылку с навеской, быстро растирают деревянной лопаточкой до получения однородной массы, без заметных комочков нерастертой крошки.  
  
К полученной смеси прибавляют из мерной колбы всю оставшуюся дистиллированную воду. Бутылку закрывают пробкой и энергично встряхивают в течение 3 мин.  
  
После встряхивания дают смеси отстояться в течение 1 мин и отстоявшийся жидкий слой осторожно сливают в сухой стакан через частое сито или марлю.

Из стакана отбирают пипеткой по 50 см раствора в две конические колбы вместимостью по 100-150 см каждая и титруют раствором молярной концентрации 0,1 моль/дм гидроокиси натрия или гидроокиси калия с 2-3 каплями фенолфталеина до получения слабо-розового окрашивания, не исчезающего при спокойном стоянии колбы в течение 1 мин.  
Титрование продолжают, если по истечении 1 мин окраска пропадает и не появляется от прибавления 2-3 капель фенолфталеина.

Кислотность Х, град. вычисляют по формуле:

Х=V ⋅ 250 ⋅100

10 ⋅ 25 ⋅50

где V – объем раствора молярной концентрации 0,1 моль/дм3

гидроокиси натрия или гидроокиси калия, израсходованного при титровании исследуемого раствора, см3;

250 – объем дистиллированной воды, взятой для извлечение кислот из исследуемой продукции, см3;

100 – коэффициент пересчета на 100 г навески;

10 – коэффициент приведения раствора гидроокиси натрия или гидроокиси калия

молярной концентрации 0,1 моль/дм3 к концентрации к 1,0 моль/дм3;

25 – масса навески, г;

50 – объем исследуемого раствора, взятого для титрования, см3.