

Sección E-d) Análisis toxicológico y bromatológico.

19. N° 41 - Causas de las pérdidas de mercurio en soluciones diluidas de ácido sulfúrico, a temperatura ordinaria y por calentamiento. Factores capaces de aumentar o anular dichas pérdidas.

J. F. Saredo.

En el presente trabajo se estudian las causas y factores capaces de originar pérdidas de mercurio en soluciones sulfúricas diluidas. Comprende el estudio de las pérdidas irregulares de mercurio en ampollas cerradas calentadas a 150°; las pérdidas de mercurio en matraces Kjeldahl calentados a 100° y las pérdidas por simple estacionamiento en recipientes de vidrio a temperatura ambiente y factores que pueden aumentar las pérdidas o que pueden permitir la recuperación total.

Se establece que el fenómeno de adsorción no tiene entidad o simplemente no se produce. Se comprueba que el proceso de pérdida a temperatura ambiente y/o en caliente implica un proceso de reducción (que oxidantes convenientes pueden evitar) y que se origina un producto volátil (posiblemente mercurio metálico), que al no ser retenido por el ácido sulfúrico diluido, facilita las pérdidas por difusión al aire.

(Terminado en diciembre de 1960.)

(Recibido: Febrero 1961).

20. N° 42 - Dosificación de sustancias sacarificables en los productos que se venden para diabéticos.

J. F. Saredo.

Se estudió un método rápido de dosificación de sustancias sacarificables totales en los productos corrientes que se venden para la alimentación de diabéticos.

Un método de sacarificación con HCl y calentamiento con refrigerante a reflujo, del producto seco y pulverizado, da resultados concordantes con el método bioquímico de sacarificación diastásica.

Sobre la base de esos procedimientos se analizaron los productos más corrientes en Montevideo (2° semestre 1925), preparados especialmente para diabéticos. En panes de gluten se encontraron cantidades de alrededor del 45 % de sacarificables expresados en almidón; en postres, pastines y fideos, alrededor del 69 %.

Estimando que el cuerpo médico y enfermos están desorientados sobre el valor de los productos, es conveniente hacer obligatoria la declaración del contenido en almidón en los productos que se venden para diabéticos. Un método rápido de dosificación facilita la vigencia de esta disposición.

(Presentado al concurso de Beca Post-graduados, año 1926.)

(Recibido: Febrero 1961)