La méthode Kjeldahl détermine la teneur en protéines en trois étapes : 1) Digestion : l'azote protéique est transformé en ammoniac (NH_3) par oxydation dans de l'acide sulfurique concentré, à chaud, avec un catalyseur et du K_2SO_4 (pour augmenter le point d'ébullition). 2) Distillation : l'ammoniac est libéré par ajout de NaOH, puis distillé et piégé dans de l'acide borique, formant des borates d'ammonium. 3) Titrage : les borates d'ammonium sont titrés avec un acide standardisé (HCl ou H_2SO_4), après réalisation d'un blanc pour corriger l'ammoniac des réactifs.

Summarized by © lakhasly.com