

CRÓNICA

Análisis del Aceite de Linaza

Aunque no siempre se falsifica este aceite, algunas veces, para ello, se le agregan otros aceites de clase inferior con el objeto de darle mayor peso o para disimular los defectos de un aceite de calidad inferior. Se efectúa el fraude con aceites de pescado, de resinas, de algodón, de colza, aún con aceite de clavel y, en fin, hasta con aceites minerales.

Es difícil reconocer estos productos, por sus características aparentes, en un aceite de linaza falsificado; y si se desea conocerlos exactamente, es necesario encomendar el análisis a un químico profesional; pero si no se desea hacer sino una investigación para tener solamente las indicaciones de que existe fraude, hé aquí algunos medios para determinarlo suficientemente y apreciar la pureza relativa de un aceite.

Se hace producir en el aceite sospechoso diversas reacciones: por el ácido nítrico, por el ácido sulfúrico, por la potasa y calentándolo.

Tratado por el ácido nítrico, el aceite de linaza, si es puro, toma una coloración verdosa.

Tratado, pero de manera diferente, por este mismo ácido pero en proporción de doble cantidad en peso de aceite, se agita la mezcla, se deja reposar un momento y los dos productos se separan. Si el aceite es puro, la capa de ácido no será coloreada pero la capa aceitosa se pondrá roja anaranjada; si no satisface estas dos condiciones el aceite es seguramente falsificado.

Tratado por el ácido sulfúrico concentrado y mezclado por iguales partes, si se obtiene una coloración roja estriada de negro es porque hay aceite de pescado, y si se obtiene una coloración amarilla, todas las probabilidades son de que existe aceite de claveles.

Tratado por la soda cáustica, el aceite de linaza, si es puro, no cambia de color.

Para reconocer la presencia de aceites minerales, se disuelve un fragmento de carbonato de potasa en alcohol, se le agrega enseguida una pequeña cantidad del aceite de linaza y se calienta hasta la ebullición durante un corto instante, después se le agrega un poco de agua destilada, muy pequeña cantidad; si el

aceite es puro la disolución permanece clara; si se enturbia es porque hay fraude evidente por un aceite mineral.

Para aumentar en peso el aceite de linaza se le suele agregar agua, aún en gran cantidad. Para constatar su presencia, se calienta el aceite y se observa si al calentarlo se producen erupciones o saltos y al mismo tiempo espuma: la manifestación de estos dos fenómenos indica la presencia anormal de agua, y si se quisiera eliminar esta agua, no habría más que calentar moderadamente y durante bastante tiempo para producir su evaporación completa. La desaparición de la espuma y de los saltos indica que esta evaporación está terminada.

Si al calentarlo se siente un olor acre y resinoso, habrán muchas presunciones de que hay fraude por aceite de resina.

J. L. L.