

AWAD NEGRETE. ROSA. 1954. Determinación Cuantitativa de Vitamina A en Aceite de Hígado de Pescados.

RESUMEN

Se ha efectuado la determinación cuantitativa de vitaminas A en los aceites de hígado de los siguientes pescados: atún, bonito, cojinova, peje-zorro, pez martillo, raya, tiburón azul, tiburón bonito y tollo, así como también la cantidad de aceite que contienen dichos hígados.

La extracción y determinación cuantitativa del aceite se hizo por agotamiento en soxhlet, con éter sulfúrico, de una cantidad determinadas de los hígados previamente deshidratados con sulfato de sodioanhidro, refiriéndose a 100 los resultados obtenidos.

Se determinó cualitativamente la vitamina A, en los aceites mediante la reacción de Carr-Price, siendo ésta positiva en todas las muestras analizadas.

La determinación cuantitativa del mismo factor se realiza por el método espectrofotométrico (en la fracción insaponificable del aceite), siguiendo la técnica prescrita por "Methods of Vitamin Assay" (II ed., pag. 36, 1951), usándose como tipos de referencia, los de la Farmocopea de los E.U.

Las cifras promedio obtenidas se expresan en el siguiente cuadro:

Nombre	Cont. Prom de Aceite g.%	Cont. Prom. de Vitamina A. U.I./g.
ATUN	7.0	27,052
BONITO	5.5	16,538
COJINOVA	14.5	29,807
PEJE ZORRO	60.8	711
PEZ MARTILLO	15.9	38,726
RAYA	46.5	3,057
TIBURÓN AZUL	36.2	14,388
TIBURÓN BONITO	38.5	1,665
TOLLO	61.5	886
