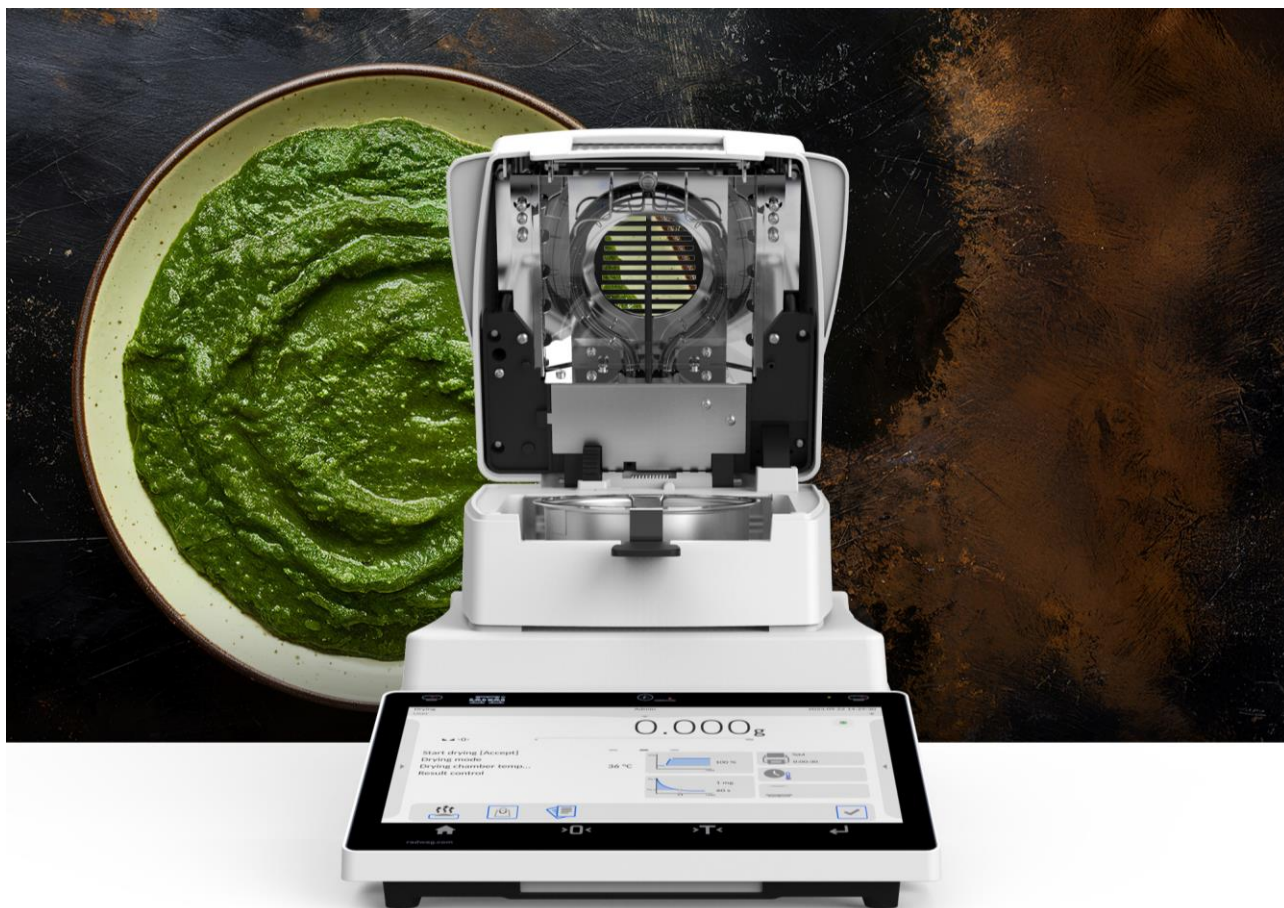




Sos szpinakowo – serowy oznaczanie zawartości masy suchej

Ilość wody w produktach spożywczych jest jednym z parametrów jakościowych który decyduje o walorach smakowych produktu oraz jego czasie przydatności do spożycia. Nadmiar wody w strukturze produktu jest niekorzystny, gdyż inicjuje przemiany hydrolityczne, które powodują znaczne obniżenie jakości oraz walorów sensorycznych produktu takich jak smak, zapach, itd. Z tego względu kontrola zawartości wody jaka występuje w produkcie jest istotna na każdym etapie procesu produkcyjnego. Dokładnie zmierzona i limitowana ilość wody jest gwarancją długiego okresu przydatności do spożycia, co jest jednym z działań pro konsumenckich każdego producenta.

Dla produktów półpłynnych takich jak sosy, musztardy, ketchupy istotna jest informacja o zawartości masy suchej. Jest to masa produktu po usunięciu wszystkich składników które parują w czasie jego ogrzewania, jest to głównie woda, ale także tłuszcze i aromaty. Metoda mierzenia zawartości wody lub masy suchej jaka będzie wykorzystana w badaniach musi gwarantować dokładność i wysoką precyzję pomiarów, co można uzyskać wykorzystując wagosuszarki serii MA R, MA X2, MA X7 i MA 5Y produkcji Radwag.



Nota aplikacyjna zawiera podstawowe informacje związane z walidacją metody suszenia dla sosu szpinakowo – serowego celem wyznaczenia suchej masy produktu z wykorzystaniem wagosuszarek serii MA R, MA X2, MA X7 i MA 5Y produkcji firmy Radwag Wagi Elektroniczne. Nota aplikacyjna może być podstawą dla opracowania własnej metodyki suszenia uwzględniającej specyficzne cechy badanego produktu.



Sos szpinakowo – serowe oznaczenie zawartości masy suchej

Metoda z wykorzystaniem promieniowania IR

Centrum Metrologii Badań i Certyfikacji, Radwag Wagi Elektroniczne, Polska

Toruńska 5, 26-600 Radom, Polska +48 48 386 60 00, e-mail: office@radwag.com, www.radwag.com

TERMINY

DOKŁADNOŚĆ oznaczenia zawartości wody / masy suchej to różnica między wynikiem zawartości wody / masy suchej otrzymanym w metodzie wagosuszarkowej a wynikiem zawartości wody / masy suchej jaki otrzymano susząc tę samą próbkę metodą referencyjną.

PRECYZJA – stopień zgodności pomiędzy niezależnymi wynikami badania otrzymanymi w ustalonych warunkach. Miarą precyzji jest odchylenie standardowe z serii kilku pomiarów.

METODA REFERENCYJNA

Parametry metody referencyjnej zazwyczaj są podane w normach lub innych dokumentach branżowych jako tzw. przewodniki. W przypadku gdy takie dokumenty są niedostępne, stosuje się taką temperaturę suszenia przy której nie występuje zmiana kolorystyki analizowanej próbki. Takie podejście ma zastosowanie dla produktów już wcześniej odwadnianych oraz tych występujących w stanie surowym.

PRZYGOTOWANIE PRÓBKII

Przed badaniem próbki przechowywać w zamkniętych opakowaniach. Próbki występujące naturalnie w postaci półpłynnej należy wymieszać przed badaniem.

AKCESORIA

Suszarka laboratoryjna, naczynia wagowe, piasek kwarcowy, szklane bagietki, waga AS 220.X2, łyżeczka laboratoryjna.

OPIS METODY

Zważyć szklane naczynia ze szklaną bagietką oraz wstępnie wysuszonym piaskiem kwarcowym w ilości ok. 15 g. Próbkę sosu wymieszać a następnie umieścić w ilości ok. 5 g w szklanych naczyniach wagowych na wstępnie wysuszonym piasku kwarcowym. Próbkę sosu wymieszać z piaskiem szklaną bagietką, która należy pozostawić w naczyniu. Zastosowanie piasku jako podłoża ma na celu wyeliminowanie zjawiska tworzenia się skorupy na powierzchni suszonej próbki. Określić rzeczywistą masę analizowanych próbek wykorzystując wagę o dokładności ważenia 0.1 mg (AS 220.X2). Naczynia wagowe z próbką i przykrywkami umieścić w suszarce laboratoryjnej o regulowanej temperaturze. Próbki suszyć w temperaturze 105oC w czasie 3 godzin. Po tym czasie naczynia wyjąć, umieścić w eksykatorze do ostygnięcia a następnie zważyć. Ponownie umieścić próbki w suszarce laboratoryjnej i dosuszać próbki w czasie 30 minut. Ponownie próbki ostudzić i zważyć. Proces powtarzać do momentu uzyskania stałej masy próbki lub gdy zarejestruje się wzrost masy próbki po dosuszaniu.

WYNIKI

Nazwa próbki	SOS SZPINAKOWO - SEROWY
Zawartość masy suchej (%)	23.39
Odchylenie standardowe (%)	0.05

MASA SUCHA SOSU SZPINAKOWO SEROWEGO – METODA WAGOSUSZARKOWA

W badaniu zawartości wody metodą z wykorzystaniem wagosuszarki (promieniowanie IR) występują dwa zjawiska: konwekcja i promieniowanie. Wzrost temperatury próbki następuje od warstw wierzchnich do spodu próbki. Gradient temperatury w strukturze próbki minimalizuje się poprzez optymalizację grubości suszonej próbki i temperatury suszenia.

PRZYGOTOWANIE PRÓBKII

Przed badaniem próbki przechowywać w zamkniętych opakowaniach. Próbki występujące naturalnie w postaci półpłynnej należy wymieszać przed badaniem.

AKCESORIA

Wagosuszarka MA R, MA X2, MA X7 lub MA 5Y, łyżeczka laboratoryjna, szalki aluminiowe jednorazowe.

OPIS METODY

Ustawić parametry suszenia podane poniżej. Pobrać próbkę o masie ok. $3 \div 4$ g i rozmieścić cienką warstwą na całej powierzchni szalki. Zamknąć komorę suszenia – ręcznie lub automatycznie.

PARAMETRY SUSZENIA / WYNIKI

Nazwa próbki	SOS SZPINAKOWO - SEROWY
Profil suszenia	Standard
Temperatura suszenia	120°C
Masa próbki (g)	~ 3.5
Zakończenie analizy	Auto 3
Zawartość masy suchej (%)	23.48
Odchylenie standardowe (%)	0.20
Czas analizy \bar{x} (min)	~ 20

DOKŁADNOŚĆ METODY MA R, MA X2, MA X7, MA 5Y

Nazwa próbki	SOS SZPINAKOWO - SEROWY
Zawartość masy suchej Ref. (%)	23.39 ± 0.05
Zawartość masy suchej MA (%)	23.48 ± 0.20
Dokładność analizy (%)	0.09

ZASTRZEŻENIE

Opisana metoda została zweryfikowana przez Laboratorium Badawcze, jednakże przedstawione wyniki nie uwzględniają czynników wynikających z różnorodności specyfiki testowanych próbek, umiejętności personalnych operatorów jak i zdolności pomiarowej stosowanych przez użytkowników wagosuszarek. Z tego względu Radwag nie może ponosić odpowiedzialności za stosowanie przedstawionych parametrów suszenia, ale mogą one być wykorzystane dla opracowania własnej metodyki suszenia.

