



AJO determinación del contenido de agua

Debido a sus propiedades nutricionales y nutraceuticas, el ajo tiene un gran potencial de uso en la industria alimentaria y farmacéutica. El ajo fresco tiene un contenido de agua bastante alto, alrededor del 60%, lo que hace que su vida útil sea corta. A través del proceso de deshidratación utilizando métodos tecnológicos (secado por convección, secado híbrido), la vida útil del ajo puede extenderse significativamente, lo que también permite que el ajo se procese en otras formas, como polvo, gránulos. La cantidad de agua en el ajo después de su deshidratación debe, por un lado, asegurar el mantenimiento de las propiedades nutricionales y nutraceuticas esenciales, pero por otro lado, no debe iniciar cambios microbiológicos como resultado de la actividad del agua. Por lo tanto, controlar la humedad del ajo es imprescindible para obtener un producto estable que pueda ofrecerse durante un largo período de tiempo. Los parámetros de secado del ajo presentados, así como los métodos y ajustes del analizador de humedad, pueden ser una guía para desarrollar su propio método de secado, que debe optimizarse teniendo en cuenta las características específicas de la muestra analizada y la precisión esperada del análisis.



La nota de aplicación contiene información básica para el proceso de validación del método de secado para productos de tipo lactosa utilizando analizadores de humedad de las series MA/R y MA/X2 fabricados por Radwag. La nota de aplicación puede ser la base para desarrollar su propia metodología de secado, teniendo en cuenta las características específicas del producto probado.



Ajo - determinación del contenido de agua

Método usando radiación IR

Centro de Certificación e Investigación en Metrología, Radwag, Polonia

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

TERMINOS

EXACTITUD: la determinación del contenido de agua/masa seca es la diferencia entre el resultado del contenido de agua/masa seca obtenido en el método del analizador de humedad y el resultado del contenido de agua/masa seca obtenido al secar la misma muestra utilizando el método de referencia.

PRECISIÓN: grado de conformidad entre los resultados de pruebas independientes obtenidos en condiciones establecidas. La medida de precisión es la desviación estándar de una serie de varias medidas.

MÉTODO DE REFERENCIA

Los parámetros del método de referencia generalmente se dan en estándares u otros documentos de la industria como los llamados guías Si dichos documentos no están disponibles, se utiliza la temperatura de secado a la que no hay cambio en el color de la muestra analizada Para las muestras analizadas, se utilizó la temperatura de secado de 150oC, esta es la temperatura a la que se libera "agua libre" de la muestra.

PREPARACIÓN DE MUESTRAS

No aplicable.

AKCESORIA

Secador de laboratorio, recipientes de pesaje con tapa, balanza AS 220.X2, cucharilla de laboratorio.

DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO

Las muestras que pesan aproximadamente 5 g se colocan en recipientes de pesaje de vidrio previamente secados. Determine el peso real de las muestras a analizar utilizando una balanza con una precisión de pesaje de 0,1 mg (AS 220.X2). Los recipientes de pesaje con la muestra y las tapas deben colocarse en un secador de laboratorio con temperatura controlada. Secar las muestras a 150oC durante 3 horas. Pasado este tiempo, retire los recipientes, colóquelos en un desecador para que se enfríen y luego pesarlos.

Vuelva a colocar las muestras en el secador de laboratorio y séquelas durante 30 minutos. Enfriar las muestras de nuevo y pesarlas. Repita el proceso hasta que se obtenga un peso de muestra constante o se registre un aumento en el peso de la muestra después de un secado adicional.

RESULTADO

Nombre de la muestra	AJO
Contenido de agua (%)	7.86
Desviación estándar (%)	0.04

AJO – PRUEBA DE CONTENIDO DE AGUA MEDIANTE ANALIZADOR DE HUMEDAD

Hay dos fenómenos en la prueba del contenido de agua usando un método de analizador de humedad (radiación IR): convección y radiación. El aumento de la temperatura de la muestra se produce desde las capas superiores hasta el fondo de la muestra. El gradiente de temperatura en la estructura de la muestra se minimiza optimizando el espesor de la muestra seca y la temperatura de secado.

PREPARACIÓN DE MUESTRAS

No aplicable.

ACCESORIOS

Analizador de humedad MA/R o MA/X2, cucharilla de laboratorio, platillos de aluminio desechables.

DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO

Establezca los parámetros de secado que se indican a continuación. Se coloca una muestra que pesa aproximadamente 2 g en una capa delgada sobre la superficie del platillo. Comience a secar cerrando la cámara de secado, manual o automáticamente.

PARÁMETROS DE SECADO / RESULTADOS

Nombre de la muestra	AJO
Perfil de secado	estándar
Temperatura de secado	105°C
Peso de la muestra (g)	~ 2
Fin del análisis	Auto 3
Contenido de agua (%)	7.82
Desviación Estándar (%)	0.16
Tiempo de análisis \bar{x} (min)	~ 12

PRECISIÓN DEL MÉTODO MA/R ÷ MA/X2

Nombre de la muestra	AJO
Contenido de agua Ref. (%)	7.86 ± 0.04
Contenido de agua MA R/X2 (%)	7.82 ± 0.16
Precisión del análisis (%)	0.04

NOTA

El método descrito ha sido verificado por el Laboratorio de Investigación, sin embargo, los resultados presentados no tienen en cuenta los factores resultantes de la diversidad de la especificidad de las muestras analizadas, las habilidades personales de los operadores y la capacidad de medición utilizada por los usuarios del analizador de humedad. Por esta razón, Radwag no se hace responsable del uso de los parámetros de secado presentados, pero pueden usarse para desarrollar su propia metodología de secado.

