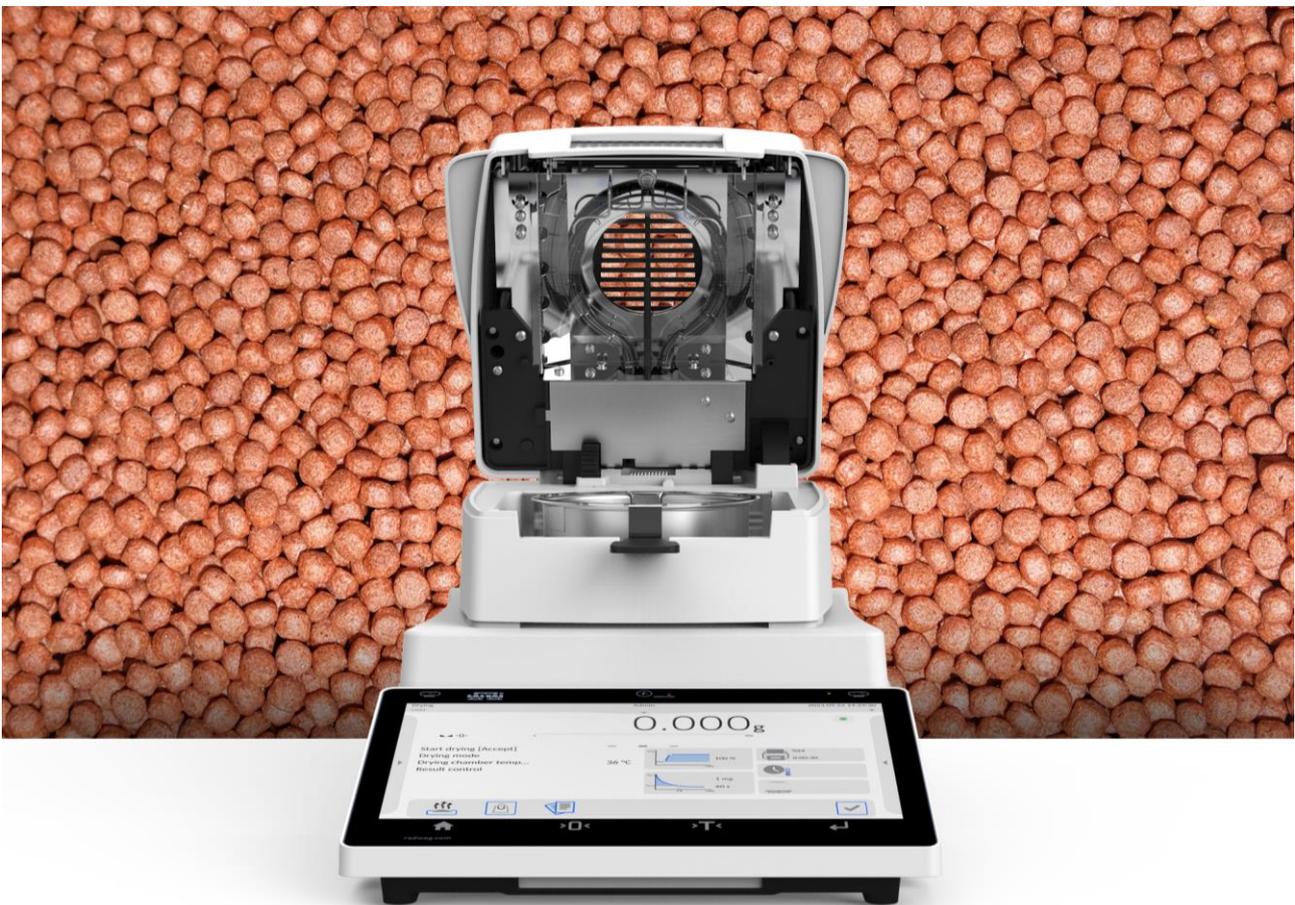




FISCHFUTTER

Bestimmung des Wassergehalts

Trockenfutter ist wahrscheinlich die gebräuchlichste und bequemste Art der Fütterung von Tieren. Trockenfutter für Haustiere wird in der Regel im Extrusionsverfahren hergestellt, bei dem stärkehaltige Ausgangsstoffe unter dem Einfluss von hohen Temperaturen, Feuchtigkeit und hohem Druck verarbeitet werden. Zum technologischen Prozess gehören das Mahlen und Mischen der Ausgangsstoffe, das Kochen, Trocknen und der Überzug mit Aromastoffen. Ausschlaggebend für die lange Haltbarkeit des Produkts ist sein niedriger Wassergehalt, der zwischen 5 und 8,5 % liegt. Der niedrige Wassergehalt begrenzt das Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen und erspart den Einsatz von Konservierungsmitteln. Die Bestimmung des Wassergehalts von Trockenfutter kann schnell und genau mit der IR-Trocknungsmethode erfolgen, die sich in Labortests im Radwag-Forschungslabor bewährt hat. Bei den Untersuchungen wurden MA R, MA X2, MA X7 und MA 5Y -Feuchtebestimmer von Radwag eingesetzt.



Das White Paper enthält grundlegende Informationen für die Validation des Trocknungsverfahrens für Produkte wie Fischfutter unter Verwendung von Feuchtebestimmern der Serien MA R, MA X2, MA X7 oder MA 5Y von Radwag Elektronische Waagen. Das White Paper kann als Grundlage für die Entwicklung einer eigenen Trocknungsmethode unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften des getesteten Produktes verwendet werden.



Fischfutter – Bestimmung des Wassergehalts

Methode mit IR-Strahlung

Zentrum für Metrologie, Forschung und Zertifizierung, Radwag Elektronische Waagen, Polen

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

Begriffe

GENAUIGKEIT DER BESTIMMUNG DES WASSERGEHALTS/TROCKENGEWICHTS – die Differenz zwischen dem Ergebnis des Wassergehalts/Trockengewichts, bestimmt nach der Methode unter Verwendung eines Feuchtigkeitsbestimmers, und dem Ergebnis des Wassergehalts/Trockengewichts, bestimmt durch Trocknen derselben Probe nach der Referenzmethode.

PRÄZISION – der Grad der Übereinstimmung zwischen unabhängigen Prüfergebnissen, die unter bestimmten Bedingungen erzielt wurden. Die Präzision wird anhand der Standardabweichung einer Reihe von Messungen gemessen.

Referenzmethode

Die Parameter der Referenzmethode sind in der Regel in Normen oder anderen branchenspezifischen Dokumenten als so genannte Leitfäden angegeben. Liegen solche Dokumente nicht vor, wird eine Trocknungstemperatur verwendet, bei der sich die Farbe der untersuchten Probe nicht verändert. Dies gilt sowohl für bereits getrocknete Produkte als auch für Rohprodukte.

Probenvorbereitung

Vor dem Test sollte die Probe in einem fest verschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Die Probe sollte vor der Bestimmung mit einer Mühle gemahlen werden.

ZUBEHÖR

Labortrockenschrank, Glaswägegefäße mit Deckel, Analysenwaage AS 220.X2, Laborlöffel. Elektrische Mühle.

Beschreibung der Methode

Etwa 5 g schwere Probe in vorgetrocknete Glaswaagschalen geben. Die tatsächliche Masse der zu analysierenden Probe mit einer Waage mit einer Wägegenauigkeit von 0,1 mg (AS 220.X2) bestimmen. Wägegefäße mit der Probe und Deckeln in einen temperaturgeregelten Labortrockenschrank stellen. Die Proben bei 105°C 3 Stunden lang trocknen lassen. Anschließend die Schalen herausnehmen, in einem Exsikkator abkühlen lassen und dann wägen. Die Proben erneut in den Labortrockner stellen und 30 Minuten lang trocknen lassen. Erneut abkühlen und wägen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis eine konstante Probenmasse erreicht ist oder nach dem erneuten Trocknen eine Massenzunahme festgestellt wird.

ERGEBNISSE

Name der Probe	GOLD FISH - COLOUR STICKS	SUPERVIT GRANULAT
Wassergehalt (%)	7,57	4,59
Standardabweichung [%]	0,04	0,15

FISCHFUTTER – ANALYSE DES WASSERGEHALTS UNTER VERWENDUNG EINES FEUCHTEBESTIMMERS

Bei der Bestimmung des Wassergehalts mittels eines Feuchtebestimmers (IR-Strahlung) sind zwei Vorgänge zu beobachten: Konvektion und Strahlung. Der Temperaturanstieg der Probe erfolgt von den Oberflächenschichten bis zum Boden der Probe. Der Temperaturgradient in der Probenstruktur wird durch Optimierung der Dicke der getrockneten Probe und der Trocknungstemperatur minimiert. Eine zu hohe Trocknungstemperatur kann zum Verbrennen der Probenoberfläche führen, was bei einer dunklen Farbe der Probe schwer zu diagnostizieren ist.

Probenvorbereitung

Vor dem Test sollte die Probe in einem fest verschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Die Probe sollte vor der Bestimmung mit einer Mühle gemahlen werden. Ein Beispiel für Gold Fish-Proben vor und nach dem Zerkleinern ist nebenstehend abgebildet.



ORIGINALPROBE



PROBE NACH DEM ZERKLEINERN

ZUBEHÖR

Feuchtebestimmer MA R, MA X2, MA X7 oder MA 5Y, Laborlöffel, Einwegschalen aus Aluminium, elektrische Mühle.

Beschreibung der Methode

Die nachstehend angegebenen Trocknungsparameter einstellen. Eine ca. 1.5 ÷ 4 g schwere Probe in einer dünnen Schicht auf der ganzen Oberfläche der Schale verteilen. Die Trockenkammer schließen – entweder manuell oder automatisch.

TROCKNUNGSPARAMETER / ERGEBNISSE

Name der Probe	GOLD FISH - COLOUR STICKS	SUPERVIT GRANULAT
Trocknungsprofil	Standard	
Trocknungstemperatur	95°C	100°C
Probemasse	~ 1,5	~ 4,5
Abschluss der Analyse	Auto 2	
Wassergehalt (%)	7,70	4,49
Standardabweichung [%]	0,19	0,04
Analysezeit \bar{x} (min)	3	11

GENAUIGKEIT DER METHODE MA R, MA X2, MA X7, MA 5Y

Name der Probe	GOLD FISH - COLOUR STICKS	SUPERVIT GRANULAT
Wassergehalt (%) – Ref.	7.57 ± 0.04	4.59 ± 0.15
Wassergehalt (%) – MA	7.70 ± 0.19	4.49 ± 0.04
Analysegenauigkeit (%)	0.13	0.10

HAFTUNGS AUSSCHLUSS

Die beschriebene Methode wurde durch das Prüflaboratorium verifiziert, die dargestellten Ergebnisse berücksichtigen jedoch nicht die Faktoren, die sich aus der unterschiedlichen Spezifität der untersuchten Proben, den persönlichen Fähigkeiten des Bedieners und den Messfähigkeiten der Waagenbenutzer ergeben. Daher kann Radwag keine Verantwortung für die Anwendung der dargestellten Trocknungsparameter übernehmen, sie können jedoch zur Entwicklung eigener Trocknungsmethoden verwendet werden.

