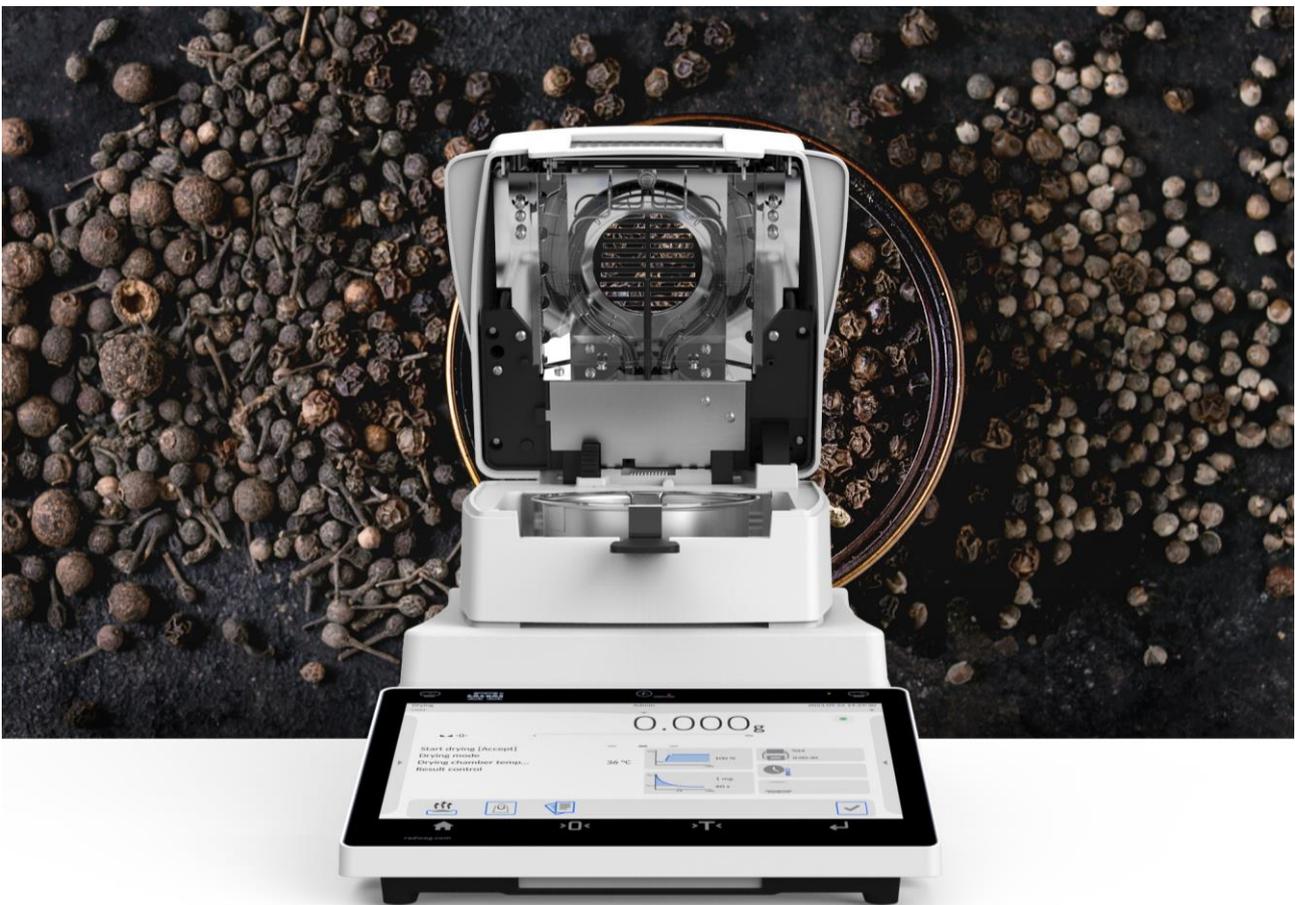


SCHWARZER PFEFFER

Bestimmung des Wassergehalts

Wasser in der Struktur von Lebensmitteln, einschließlich Gewürzen, ist einer der wichtigsten Faktoren, die den Abbauprozess der Produkte einleiten. Aus diesem Grund bemüht man sich, seine Menge zu reduzieren, hauptsächlich durch technologisch differenzierte Trocknungsverfahren. Dies gilt auch für Pfeffer, der aus den mit der Schale getrockneten Körnern gewonnen wird. Diese Schalen werden durch die Dehydrierung faltig. Vorhandensein von Piperin (C₁₇H₁₉O₃N) in der obersten Schicht der Pfefferkörner zurückzuführen, das die Körpertemperatur erhöht und die Stoffwechselprozesse sowie die Sekretion von Verdauungssäften fördert. Nach dem Mahlen ist Pfeffer hygroskopisch, so dass der Feuchtigkeitsgehalt sowie die geeigneten Lager- und Transportbedingungen regelmäßig überprüft werden müssen. Der Wassergehalt des Pfeffers sollte 13% nicht überschreiten, was mit den Feuchtebestimmern MA R, MA X2, MA X7 und MA 5Y von Radwag schnell und genau überprüft werden kann.



Das White Paper enthält grundlegende Informationen für die Validation des Trocknungsverfahrens für Produkte wie schwarzer Pfeffer unter Verwendung von Feuchtebestimmern der Serien MA R, MA X2, MA X7 und 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.



Schwarzer Pfeffer – 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 / DER TROCKENMASSE – die Differenz zwischen dem Ergebnis des Wassergehalts / der Trockenmasse, bestimmt nach der Methode unter Verwendung eines Feuchtigkeitsbestimmers, und dem Ergebnis des Wassergehalts / der Trockenmasse, 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. Liegt die Probe in Form von Körnern vor, sollte sie vor dem Test mit einer Mühle gemahlen werden.

ZUBEHÖR

Labortrockenschrank, Glaswäagegefäße 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 Proben mit einer Waage mit einer Wägegenauigkeit von 0,1 mg (AS 220.X2) bestimmen. Wäagegefäße mit der Probe und Deckeln in einen temperaturgeregelten Labortrockenschrank stellen. Die Proben bei 105°C 1 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	SCHWARZER PFEFFER GEMAHLEN
Wassergehalt (%)	12,96
Standardabweichung [%]	0,21

SCHWARZER PFEFFER – 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. Liegt die Probe in Form von Körnern vor, sollte sie vor dem Test mit einer Mühle gemahlen werden.

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. 2 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	SCHWARZER PFEFFER GEMAHLEN
Trocknungsprofil	Standard
Trocknungstemperatur	100°C
Probemasse	~ 2
Abschluss der Analyse	Auto 2
Wassergehalt (%)	13,10
Standardabweichung [%]	0,15
Analysezeit \bar{x} (min)	5

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

Name der Probe	SCHWARZER PFEFFER GEMAHLEN
Wassergehalt (%) – Ref.	12.96 ± 0.21
Wassergehalt (%) – MA	13.10 ± 0.15
Analysegenauigkeit (%)	0.14

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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 Bediener 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.

