



ZIARNA ZBÓŻ

JĘCZMIEŃ, PSZENŻYTO, OWIES, PSZENICA, ŻYTO

oznaczanie zawartości wody

Istotnym parametrem jakościowym ziaren zbóż jest ich wilgotność. Zbyt duża zawartość wody w ziarnie prowadzi do niekorzystnych przemian biochemicznych i mikrobiologicznych ograniczając czas jego bezpiecznego przechowywania. Natomiast zbyt niska zawartość wody skutkuje zwiększoną podatnością ziarna na uszkodzenia w trakcie jego przetwarzania przez zespół młócający, w czasie czyszczenia i jego transportowania. Z drugiej strony informacja o wilgotności ziarna jest kluczowym parametrem dla poprawnego zaprojektowania procesu suszenia. Proces ten jest energochłonny, więc jego optymalizacja znacznie obniża koszty uprawy ziaren. Szybka analiza zawartości wody w ziarnach jest możliwa z zastosowaniem zwalidowanej metody wykorzystującej wagosuszarki serii MA/R oraz MA/X2 produkcji firmy Radwag.



Nota aplikacyjna zawiera podstawowe informacje dla procesu walidacji metody suszenia świeżego awokado z wykorzystaniem wagosuszarek serii MA/R oraz MA/X2 produkcji firmy Radwag Wagi Elektroniczne. Nota aplikacyjna może być podstawą dla opracowania własnej metodyki suszenia uwzględniającej specyficzne cechy badanego produktu.



Ziarna zbóż: jęczmień, pszenżyto, owies, pszenica, żyto – zawartość wody

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 – PN-EN ISO 712

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. Dla badanych ziaren zbóż zastosowano metodę opisaną w PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczenie wilgotności. Metoda odwoławcza.

PRZYGOTOWANIE PRÓBKII

Rozdrobić mechanicznie do postaci drobnych kawałków. Dla próbek bardzo twardych proces rozdrabniania można wykonać za pomocą tzw. śrutownika. Widok przykładowego śrutownika pokazano obok.



OPIS METODY

Próbkę o masie ok. 5 g umieścić w szklanych naczyniach wagowych wstępnie wysuszonych. Określić rzeczywistą masę analizowanej próbki 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 130°C w czasie 2 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.

AKCESORIA

Suszarca laboratoryjna, śrutownik, szklane naczynia wagowe z przykrywką, waga analityczna AS 220.X2, łyżeczka laboratoryjna.

WYNIKI

Nazwa próbki	JĘCZMIEŃ	PSZENŻYTO	OWIES	PSZENICA	ŻYTO
Zawartość wody (%)	13.05	14.86	11.54	11.60	13.43
Odchylenie Standard. (%)	0.03	0.04	0.02	0.09	0.19

ZIARNA ZBÓŻ - ANALIZA ZAWARTOŚCI WODY METODĄ WAGOSUSZARKOWĄ

W badaniu zawartości wody metodą z wykorzystaniem wagosuszarki (promieniowanie IR) występują dwa zjawiska a mianowicie: 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

Rozdrobić mechanicznie do postaci drobnych kawałków. Dla próbek bardzo twardych proces rozdrabniania można wykonać dwuetapowo. W pierwszym etapie należy zastosować rozdrabnianie mechaniczne za pomocą tzw. śrutownika. W drugim etapie (o ile to konieczne) można użyć młynka elektrycznego.

AKCESORIA

Wagosuszarka serii MA/R lub MA/X2, śrutownik, szklane naczynia wagowe z przykrywką, łyżeczka laboratoryjna.

OPIS METODY

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

PARAMETRY SUSZENIA / WYNIKI

Nazwa próbki	JĘCZMIEŃ	PSZENŻYTO	OWIES	PSZENICA	ŻYTO
Profil suszenia	Standard				
Temperatura suszenia	140°C			135°C	
Masa próbki (g)	~ 2.5 ÷ 3				
Zakończenie analizy	Auto 4	Auto 5		Auto 3	Auto 5
Zawartość wody (%)	13.02	14.67	11.61	11.69	13.28
Odchylenie Standard. (%)	0.09	0.08	0.06	0.18	0.11
Czas analizy \bar{x} (min)	18	18	11	30	8

DOKŁADNOŚĆ METODY MA/R ÷ MA/X2

Nazwa próbki	JĘCZMIEŃ	PSZENŻYTO	OWIES	PSZENICA	ŻYTO
Zawartość wody (%) - Ref.	13.05 ± 0.03	14.86 ± 0.04	11.54 ± 0.02	11.60 ± 0.09	13.43 ± 0.19
Zawart. wody (%) - MA R/X2	13.02 ± 0.09	14.67 ± 0.08	11.61 ± 0.06	11.69 ± 0.18	13.28 ± 0.11
Dokładność analizy (%)	0.03	0.19	0.07	0.09	0.15

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.

