



PATATAS FRITAS

determinación del contenido de agua

La materia prima para la producción de patatas fritas son las patatas crudas en rodajas, que luego se fríen en grasa vegetal. Los valores de sabor se obtienen después de agregar las especias de sabor apropiadas. La durabilidad y consistencia de las patatas fritas depende del contenido de agua, pero su exceso provoca la degradación de las grasas contenidas en el producto.

La consistencia y crujibilidad de las patatas fritas depende del contenido de grasa, almidón y materia seca de la materia prima, el tiempo de fritura y el grosor. Por lo tanto, un examen exhaustivo de la materia seca y el contenido de agua en patatas fritas es imprescindible para verificar el correcto funcionamiento del proceso tecnológico y confirmar la calidad de la producción en serie. La velocidad y la precisión del análisis están garantizadas por los analizadores de humedad de la serie MA/R o MA/X2 de Radwag.



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.



PATATAS FRITAS determinación del contenido de agua y

Método usando radiación IR

Centrum Metrologii Badań i Certyfikacji, Radwag, Polonia

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

TÉRMINOS

PRECISIÓN: 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. Este enfoque se aplica a productos que ya han sido deshidratados y aquellos en estado crudo.

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

Guarde las muestras en recipientes sellados antes de la prueba. Moler la muestra con un molinillo antes de la prueba.

ACCESORIOS

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

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 150°C 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 | PATATAS FRITAS |
|-----------------------------|-----------------------|
| Contenido de agua (%) | 7.72 |
| Desviación estándar (%) | 0.01 |

PATATAS FRITAS – 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. Una temperatura de secado demasiado alta puede provocar que la superficie de la muestra se queme, lo que puede ser difícil de diagnosticar cuando el color de la muestra es oscuro.

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

Guarde las muestras en recipientes sellados antes de la prueba. Moler la muestra con un molinillo antes de la prueba.

ACCESORIOS

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

DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO

Establezca los parámetros de secado que se indican a continuación. Se coloca una muestra que pesa aproximadamente 3 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 | PATATAS FRITAS |
|------------------------------------|----------------|
| Perfil de secado | estándar |
| Temperatura de secado | 110°C |
| Peso de la muestra (g) | ~ 2.5 ÷ 3 |
| Fin del análisis | Auto 1 |
| Contenido de agua (%) | 7.66 |
| Desviación Estándar (%) | 0.02 |
| Tiempo de análisis \bar{x} (min) | 5 |

PRECISIÓN DEL MÉTODO MA/R ÷ MA/X2

| Nombre de la muestra | PATATAS FRITAS |
|-------------------------------|----------------|
| Contenido de agua Ref. (%) | 7.72 ± 0.01 |
| Contenido de agua MA R/X2 (%) | 7.66 ± 0.02 |
| Precisión del análisis (%) | 0.06 |

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.

