

NMX-Y-031-SCFI-2006

**ALIMENTOS PARA ANIMALES – DETERMINACIÓN DE pH EN
ALIMENTOS TERMINADOS E INGREDIENTES PARA ANIMALES
– MÉTODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-Y-031-1986)**

**ANIMAL FEED – PH DETERMINATION IN ANIMAL FEED AND
INGREDIENTS FOR ANIMAL – TEST METHOD**

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- AGRIBRANDS PURINA MÉXICO, S.A. DE C.V.
- AGROPECUARIA LA FORTUNA, S.A. DE C.V.
- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACIÓN
Sección 49, Fabricantes de Alimentos Balanceados para Animales
- COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS
BALANCEADOS PARA ANIMALES.
- EURO NUTEC PREMIX, S.A. DE C.V.
- LABORATORIO DE CONSTATACIÓN AGROINDUSTRIAL, S.A. DE
C.V.
- MALTA TEXO DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
- PILGRIM'S PRIDE, S.A. DE C.V.
- SECRETARÍA DE ECONOMÍA.



SECRETARIA DE
ECONOMIA

**ALIMENTOS PARA ANIMALES – DETERMINACIÓN DE pH EN
ALIMENTOS TERMINADOS E INGREDIENTES PARA ANIMALES
– MÉTODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-Y-031-1986)**

**ANIMAL FEED – PH DETERMINATION IN ANIMAL FEED AND
INGREDIENTS FOR ANIMAL – TEST METHOD**

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma mexicana establece el procedimiento para la determinación de pH.

Esta norma mexicana es aplicable en alimentos terminados, aceites, grasas, sueros de leche y otros ingredientes

2 FUNDAMENTO

Este método se basa en la medición electrométrica de la actividad de los iones hidrógeno presentes en una disolución o suspensión acuosa de la muestra por medio de un potenciómetro.

3 EQUIPO Y MATERIAL.

- Balanza con sensibilidad 0,1 g;
- Potenciómetro con electrodo para pH;
- Agitador mecánico o electromagnético;
- Parrilla de calentamiento;
- Termómetro;
- Vasos de precipitado de 250 cm³ y 20 cm³;
- Matraz Erlenmeyer de 250 cm³;
- Pipeta graduada de 10 cm³, y
- Perlas de vidrio.

4 REACTIVOS

- Agua destilada;
- Buffer pH 7, y
- Buffer pH 4.

5 PROCEDIMIENTO

5.1 Calibrar el potenciómetro con las soluciones buffer de acuerdo a las instrucciones del equipo con que se cuente.

5.2 Alimentos, sueros de leche y otros ingredientes

- Pesar exactamente 10 g de muestra en un vaso de precipitado de 250 cm³.
- Adicionar 100 cc de agua destilada recientemente hervida y fría.
- Agitar vigorosamente durante 5 minutos.
- Dejar sedimentar.
- Tomar la lectura de pH del sobrenadante.

5.3 Aceites y grasas

- Pesar 50 g exactamente de grasa o aceite en un matraz Erlenmeyer de 250 cm³.
- Agregar perlas de vidrio al matraz Erlenmeyer.
- Adicionar 50 cm³ de agua destilada caliente (entre 70°C y 80°C) al matraz Erlenmeyer que contiene la grasa.
- Calentar con agitación constante hasta 85°C y retirar inmediatamente.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Tomar una alícuota de 10 cm³ de la fase acuosa y transferirla a un vaso de precipitado de 20 cm³.
- Tomar la lectura del pH.

6 CÁLCULOS

El pH de la muestra se lee directamente en la escala del potenciómetro.

7 BIBLIOGRAFÍA

NOM-008-SCFI-2002	Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
NMX-Y-031-1986	Productos para uso agropecuario - Determinación del pH. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de abril de 1986.
NMX-Z-013-1977	Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977.

A.O.C.S. Official Method G 7-56, vol II, 3a Edición, 1974

8 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta norma mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

México D.F., a

**MIGUEL AGUILAR ROMO
DIRECTOR GENERAL**

RCG/DLR.