



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-83-1986

**ALIMENTOS - DETERMINACION DE HUMEDAD EN
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

FOODS -MOISTURE IN FOOD PRODUCTS DETERMINATION

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes Organismos:

- SECRETARIA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRAULICOS.
DIRECCION GENERAL DEL FOMENTO GANADERO.

- CAMARA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS CON
LECHE.

- COMPAÑÍA NESTLE, S.A. DE C.V.

- LECHE INDUSTRIALIZADA CONASUPO S.A.

- PRODUCTOS DE LECHE DEL BAJIO S. A.

- CARNATION DE MEXICO, S. A. DE C. V.

- KEM FUDS, S.A.

ALIMENTOS - DETERMINACION DE HUMEDAD EN PRODUCTOS
ALIMENTICIOS

FOODS -MOISTURE IN FOOD PRODUCTS DETERMINATION

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma establece el método para determinar la humedad en productos alimenticios con rango de secado de 95° a 105°C.

2 REFERENCIAS

Esta Norma se complementa con las Norma Oficial Mexicana en vigor siguiente:

NOM-BB-14 Clasificación y tamaños nominales para utensilios de vidrio usados en laboratorio.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta Norma, se entiende por humedad, la pérdida en peso que sufre un alimento un alimento al someterlo a las condiciones de tiempo y temperatura prescritos.

4 APARATOS Y EQUIPO

- Balanza con sensibilidad de 0.1 mg;
- Cápsulas con tapa de 5, 8 ó 10 cm de diámetro;
- Horno o estufa eléctrica con control de temperatura;
- Desecador;
- Pinzas para crisol;
- Grasa;
- Material común de laboratorio;

5 PREPARACION DE LA MUESTRA

La preparación y conservación de las muestras se indica en la Norma correspondiente (ver 9.1).

6 PROCEDIMIENTO

Pesar una cantidad de muestra conveniente en la cápsula previamente tarada; colocar la cápsula y la tapa en la estufa y mantener la temperatura adecuada al producto, durante el tiempo que sea conveniente (ver 9.2).

Tapar la cápsula y transferirlas al desecador; dejar enfriar a la temperatura ambiente y pesar. Repetir el procedimiento indicado hasta obtener peso constante.

7.1 CALCULOS

$$\% \text{ en Humedad} = \frac{(P - P_1)}{P_2} \times 100$$

En donde:

P = Peso del recipiente con la muestra húmeda, en gramos.

p₁ = Peso del recipiente con la muestra seca.

P₂ = Peso de la muestra en gramos.

7.2 REPETIBILIDAD

La diferencia máxima permisible entre dos determinaciones, como mínimo, efectuadas por el mismo analista con el mismo equipo y la misma muestra no debe ser mayor de 0.1%, en caso contrario repetir la determinación.

8 BIBLIOGRAFIA

NOM-Z-13-1977 Norma Mexicana. "Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas" Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.

Secretaria de Salud – Manual de técnicas para el análisis fisicoquímico. Dirección General de Investigación en Salud Pública (1975).

9 APENDICE

9.1 La cantidad de muestra empleada en esta prueba, será la señalada en la Norma del producto correspondiente.

9.2 El tiempo y la temperatura se indican en la Norma del producto correspondiente.

10 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

No se puede establecer concordancia por no existir referencia al momento de la elaboración de la presente.

México, D. F., a 14 Jul. 1986

LA DIRECTORA GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. Saez Pueyo', written in a cursive style.

LIC. CONSUELO SAEZ PUEYO

Esta Norma cancela a la: NMX-F-083, NMX-F-102, NMX-F-105-1970