



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-151-S-1981

**“ALIMENTOS PARA HUMANOS - FRUTAS Y
DERIVADOS - DETERMINACION
DE LA CONSISTENCIA”**

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

“AVISO AL PUBLICO”

Con fundamento en los Artículos 33, fracción XX y Quinto Transitorio de la ley Orgánica de la Administración Pública Federal, así como en los Artículos 1o., 2o., 4º., 5º., 6º, 23, 26, 27, 29, 30, 40, 42, 43 de la ley General de Normas y de pesas y Medidas y en el artículo 13, fracciones I,II,VII,X,XI,XVIII, XXI del reglamento Interior de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial y en el artículo 20, fracción III del Reglamento de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, estas Secretarías han aprobado la siguiente Norma Mexicana:

“ALIMENTOS PARA HUMANOS - FRUTAS Y DERIVADOS – DETERMINACION DE LA CONSISTENCIA”

0. INTRODUCCION

Este método se emplea para determinar la consistencia en mermeladas.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para la determinación de la consistencia en mermeladas como producto terminado y es aplicable a todos los tamaños de envases.

2 FUNDAMENTO

Este método se basa en observar la expansión de la mermelada sobre una superficie lisa, graduada en forma circular para poder cuantificar por medio de la expansión de la consistencia más adecuada obtenida de una buena gelificación.

3 MATERIALES REACTIVOS

3.1 Materiales

Tubería de vidrio de dimensiones adecuadas cada tamaño de envase del producto, doblada a la altura de la boca del envase para poder introducir aire con el frasco invertido .

- Perilla de hule

- Placa de material acrílico de 45 cm de lado y 0.5 cm de espesor; graduada con círculos concéntricos con un cm de separación entre ellos y el mayor de 40 cm de diámetro y dividido en 8 cuadrantes con la graduación por la parte posterior para que la expansión sea libre..

4 PROCEDIMIENTO

Se toma un frasco de mermelada de más de 24 horas de haber sido producido, se le introduce un tubo de vidrio, el cual debe adaptarse perfectamente al frasco llegando hasta el fondo del mismo, en el cuello debe ir doblado y en el extremo se le adapta la perilla de hule para poder introducirle aire. Una vez adaptado el tubo se invierte en el centro de la placa; se oprime la perilla para introducirse aire y ayudar al desensado de la mermelada. Una vez desensada se deja correr libremente durante un minuto por la placa, tomar la lectura correspondiente al círculo que llegó en cada cuadrante y hacer un promedio con las lecturas.

5 EXPRESION DE RESULTADOS

Los resultados se darán en base a la expansión de la mermelada y se tendrá un rango para cada envase en función al peso neto contenido, en cm recorridos por gramos de mermelada equivalentes al contenido de cada envase.

6 BIBLIOGRAFIA

NMX-R-50-1977 "Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas"..


México, D.F., a 19 de noviembre de 1981

EL DIRECTOR GENERAL DE LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA DE LA
SECRETARIA DE SALUBRIDAD



Q.F. ERNESTO FAVELA ALVAREZ

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS COMERCIALES DE LA SECRETARIA
DE COMERCIO.



LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.
EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.



DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS
Fecha de Aprobación y Publicación: Marzo 08, 1982.