



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-428-1982

**ALIMENTOS - DETERMINACION DE HUMEDAD (METODO
RAPIDO DE LA TERMOBALANZA)**

*FOODS - DETERMINATION OF MOISTURE (THERMOBALANCE
RAPID METHOD)*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma participaron los siguientes Organismos:

- GERBER PRODUCTS DE MEXICO, S. A DE C.V.
- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.
DEPTO. NORMAS.

ALIMENTOS - DETERMINACION DE HUMEDAD (METODO RAPIDO DE LA TERMOBALANZA)

FOODS - DETERMINATION OF MOISTURE (THERMOBALANCE RAPID METHOD)

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Oficial Mexicana establece el método de prueba para determinar la humedad en trigo, harinas, pastas, frutas secas y alimentos en forma de puré (Método rápido de la termobalanza).

2 FUNDAMENTO

La humedad es tomada como la pérdida de peso al secado, usando un instrumento de humedad, el cual emplea una balanza de torsión sensible para pasar la muestra y una lámpara infrarroja para secar.

3 APARATOS Y EQUIPO

- Balanza de determinación de humedad equipada con una lámpara infrarroja de 250 W.
- Fuente de potencia tipo 120 V, C.A.
- Amperímetro de 120 V, C.A. ó 2000 mA.
- Platillos de aluminio.

4 PROCEDIMIENTO

4.1 Soltar el sujetador del plato para muestra, revisándolo para asegurarse de que el plato corre libremente sobre su soporte finamente punteado, y que esté limpio y seco.

4.2 Ajustar al 0 y 100 %.

4.3 Determinar 5 g de la muestra pesada en la misma balanza y distribuirla cuidadosamente y uniformemente en el platillo.

4.4 Con la fuente de potencia debidamente ajustada, bajar la tapa de la balanza. La muestra comenzará a perder humedad y la manecilla se moverá hacia arriba. Después de pasado un tiempo de 10 a 20 minutos, deberá tomarse la lectura, y si ésta permanece estable durante 2 minutos se registrará como porcentaje total de humedad.

5 REPETIBILIDAD

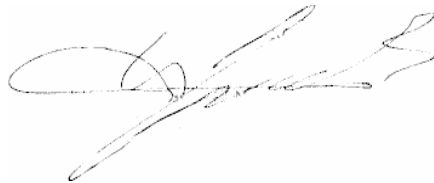
La diferencia entre los valores extremos de una serie de determinaciones efectuadas a unas mismas muestras por un mismo analista, no debe ser mayor de 0.5 % del valor promedio de todas las determinaciones.

6 BIBLIOGRAFIA

Método de prueba de Gerber Products, S.A.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México. , Septiembre 28, 1982

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: Octubre 7, 1982