© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

ANTEPROYECTO NORDOM 133 (1^{era} Rev.)

Fecha: 2010

Número del documento de referencia: COPANT 7:11-004

Identificación del comité: 67:9

Coordinador: CRosario

Norma Dominicana

Pastas alimenticias. Determinación del contenido de humedad

Este documento no es una norma oficial NORDOM. El es distribuido en el comité técnico para su revisión, estudio y aprobación como Norma Dominicana NORDOM. Esta sujeto a cambios siempre que se presentan la base científica.

Los poseedores de este documento están invitados a someter observaciones relevantes, provisto de la documentación que la sustente, en el período de consulta pública que se anunciará debidamente.

ANTEPROYECTO

Tipo de documento: Norma nacional
Subtipo de documento: No aplica
Estado del documento: Anteproyecto
Idioma del Documento: Español
ICS: 67.040.00

Derechos de autor

Este es un documento de trabajo de DIGENOR o de un comité técnico de normalización y es protegido por derecho de autor por DIGENOR. La reproducción de este documento es permitida sin permiso previo de DIGENOR, siempre y cuando sea para el uso interno de DIGENOR, para un grupo de trabajo o para un comité de normalización o para cualquiera de sus miembros para ser usado en el desarrollo de normas, ni este documento ni ningún extracto de el puede ser reproducido, almacenado o transferido en ninguna forma para ningún otro propósito sin el permiso previo por escrito de DIGENOR.

Cualquier petición de permiso para reproducir este documento con el propósito de ventas debe ser dirigida como se muestra a continuación a DIGENOR:

Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR
Edificio "Juan Pablo Duarte" piso 11, Avenida México esq.
Leopoldo Navarro, Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
Teléfono: 809-686-2205 Faxes: 809-688-3843
direccion general@digenor.gob.do y digenor@gmail.com

La reproducción para propósitos de ventas puede ser sujeto de pago de royalty o contrato de licencia. Los violadores pueden ser perseguidos

ANTEPROYECTO

Prefacio

La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional.

El proyecto de norma **NORDOM 133 (En Rev.)** Ha sido preparado por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, y en su estudio participaron los organismos y personas naturales siguientes:

Participantes	**Representantes**
Lucia Berigüete	Instituto e Innovación en Biotecnología e Industria, IIBI.
Dedmar Jacobo	Laboratorio Veterinario Central, LAVECEN.
Altagracia Martínez	Instituto Agrario Dominicano
Pamela Acosta	Molinos Moderno
Sayra Alcántara	Molinos Modernos
Melania Soriano	FUNDECOM.
Modesta B. Acosta Cristina M. Rosario	Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR

ANTEPROYECTO

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

Pastas alimenticias. Determinación del contenido de humedad

1 Alcance

Esta norma de norma establece el método para determinar el contenido de humedad en las pastas alimenticias secas y frescas.

2 Referencias normativas

NORDOM 75 Pastas Alimenticias. Requisitos.

NORDOM 129 Pastas Alimenticias. Muestreo.

3 Conformidad

Codex–Stan 234-199-2006 Métodos recomendados de análisis y de muestreo recomendado. Volumen 13 del Codex Alimentarius.

4 Definiciones

4.1
Contenido de humedad en las pastas
Es la pérdida de agua experimentada bajo las condiciones de operación descritas en el presente anteproyecto de norma.

Pastas alimenticias
Es el producto no fermentado, obtenido por el amasado y extrucción mecánico de sémolas y/o harina de trigo, ricas en gluten o por cualquier combinación de éstas con agua potable, con o sin adición de otras sustancias que aumentan su valor nutritivo.

4.2
Pastas alimenticia seca
Es el producto según se describe en el capitulo 4.1 y que después sufre un proceso de secado hasta alcanzar una humedad menos o igual al 12%.

ANTEPROYECTO

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

5 Principio del método

5.1 Principio del método.

Este se basa en la determinación de la pérdida de agua x experimentada por la muestra cuando es sometida a la acción del calor.

6 Equipos y utensilios

6.1 Balanza analítica calibrada, de precisión 0,1 mg.

6.2 Estufa (horno), regulable a una temperatura de 105 ± 2 ºC.

6.3 Desecador con sílica-Gel**,** cloruro de calcio o cualquier otro deshidratante equivalente.

6.4 Crisoles o cápsulas con tapadera.

6.5 triturador,

Para moler cereales y derivados (preferiblemente de discos o conos ajustables), capaz de obtener una molienda lo mas fina posible.

7 Procedimiento

7.1 Preparación de la muestra

7.1.1 Para pastas alimenticias secas

(No mayor de 12,5 % de humedad). Se toma una muestra representativa de 100 g; se muele hasta que el producto pase por un tamiz con abertura de malla de 1 mm (No.18). antes del ensayo.

7.1.2 Para pastas alimenticias frescas

(No menor de 35 %. Se toma una muestra representativa de 100 g, luego se pasa una muestra con exactitud de una masa (m_1) de 8 g en una cápsula de porcelana previamente secado y talado, con su tapa.

7.1.2.1 Se coloca la cápsula destapada con la muestra en un hormo a una temperatura de 105 ± 2 ºC durante un tiempo de 2 horas.

7.1.2.2 Se tapa la cápsula, se retira del horno y se deja enfriar a temperatura ambiente. Y así se determina la masa m_2.

7.1.2.3 Se muele toda la muestra hasta que el producto pase por un tamiz con abertura de malla de 1 mm. (No. 18). De ahí se transfiere el polvo a la cápsula y se determina la masa m_3. Luego se procede como en 7.1.1.

NOTA 1. El intervalo entre las pesadas para determinar m_2 y m_3 debe ser el menor posible.

ANTEPROYECTO

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

7.2 Procedimiento

Se pesan en la cápsula con su tapa de 3 a 5 g de la muestra preparada según se indica en el acápite.

7.2.1 Luego de realizar las operaciones descritas en los apartados 7.1.2.3 y 7.2 según el caso, las muestras se colocan en el horno regulada a una temperatura de 105 $\pm$ 2 ºC durante 2 horas.

7.2.1 Se procede a tapar la cápsula colocado en la horno, luego se retira de ésta y se coloca en un desecador hasta temperatura ambiente) 32 ^{o}C.

8 Expresión de los resultados

8.1 Para determinar la humedad en las pastas alimenticias secas

Se expresan en porcentaje por medio de la ecuación siguiente:

$$\text{Porcentaje de humedad en las pastas secas} = \frac{(m-m_1)}{m} \times 100$$

Siendo:

m = Masa en gramos, de la muestra original.

m_1 = Masa en gramos, de la muestra después de seca.

100 = Factor numérico de porcentaje.

8.2 Para determinar la humedad en las pastas alimenticias frescas,

se expresan en porcentaje por medio de la ecuación siguiente:

Porcentaje de humedad

en las pastas húmeda $= \frac{(m_3 - m_1) \times m_2}{m_3} + \frac{m-m_2}{m} \times 100$

Siendo:

m = Masa en gramos, de la muestra original.

m_1 = Masa en gramos, de la muestra seca.

m_2 = Masa en gramos, de la muestra luego del presecado

m_3 = Masa en gramos, de la muestra luego de la trituración.

100 = Factor numérico de porcentaje.

ANTEPROYECTO

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

9 Informe sobre el procedimiento del ensayo

9.1 Informe

Este debe mencionar, además de los resultados, el método empleado, cualquier particularidad observada durante las pruebas y cualquier detalle no señalado en este anteproyecto de norma que se evidencie en el registro.

ANTEPROYECTO

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

Bibliografía

Para la elaboración de esta norma se tomaron en cuenta los documentos siguientes:

[1] Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT 7:11-004 Bizcochos, Galletas, Pastas y Fideos. Determinación de Humedad. Febrero 1980.

[2] Codex –Stan 234-199-2006 Métodos recomendados de análisis y de muestreo recomendado. Volumen 13 del Codex Alimentarius.

ANTEPROYECTO

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados