

Iniciación a la bromatología (prácticas)	Protocolos de análisis	Ref: 13.1
<b>HUMEDAD POR CENTRIFUGACIÓN EN GRASAS</b>		

## OBJETO Y FUNDAMENTOS

El método no nos proporciona una idea rigurosamente exacta de la proporción de humedad, pero resulta apropiado si lo que nos interesa es tener una idea suficientemente aproximada de forma muy rápida del contenido de agua en un aceite o en una grasa líquida.

## MATERIAL

Centrífuga eléctrica.

Placa agitadora con imán de teflón.

Probeta de 25 ml.

Tubos de centrífuga de 10 ml, graduados (2).

Vaso de pp de 250 ml.

## METODOLOGÍA

- 1.- Transvasar unos 100 ml de muestra a un vaso de pp de 100 ml y agitar 1 minuto en placa agitadora.
- 2.- Transferir 2 porciones de 10 ml exactos a 2 tubos de centrífuga graduados, de 10 ml; centrifugar durante 5 minutos. El volumen centrifugado de agua nos proporciona una idea aproximada del contenido de humedad de la muestra.

---

### Cuestionario 13.1.- Humedad por centrifugación (grasas)

- 1.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 2.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".