

## **DETERMINAÇÃO DA SECAGEM DEFINITIVA**

### **1- PRINCÍPIO**

A determinação da matéria seca (MS) a 105°C é também chamada de secagem definitiva. Esta técnica é utilizada para amostras que já passaram pelo processo de pré-secagem ou que apresentem um teor superior a 80% de matéria seca. Por exemplo, rações fareladas e grãos de cereais.

### **2- EQUIPAMENTOS**

- a) Moinho
- b) Balança analítica
- c) Estufa a 105°C

### **3- MATERIAL**

- a) Dessecador
- b) Cadinho de porcelana
- c) Pinça

### **4- PROCEDIMENTO**

- a) Pesar um cadinho de porcelana, previamente seco em estufa a 105°C. Anotar o peso.
- b) Pesar no cadinho, aproximadamente, 2 gramas de amostra.
- c) Levar à estufa a 105°C por, no mínimo, 4 horas.
- d) Esfriar em dessecador.
- e) Pesar o cadinho com a amostra seca. Anotar o peso.

### **5- CÁLCULO**

$$\%MS = \frac{[(\text{peso cadinho} + \text{amostra seca}) - \text{peso cadinho vazio}] \times 100}{\text{peso da amostra (g)}}$$

### **6- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis**. 15 ed. Arlington: AOAC, 1990.1298 p.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa:UFV. 2002. 235p.

