

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA BÁSICA (FBA-0201)
2016

PRÁTICA: Determinação de umidade ou voláteis a 105°C

Objetivo geral: Determinar a composição centesimal de uma dieta.

Objetivo específico: Determinar o teor de umidade.

Fundamento: Está baseado na determinação da perda de peso da amostra submetida a aquecimento em estufa regulada a 105°C.

Método: Pese cerca de 10g da dieta homogeneizada em uma cápsula de alumínio tarada. Transfira para uma estufa a 105°C onde o material será dessecado até peso constante, isto é, quando após duas pesagens consecutivas não houver variação de peso.

Cálculo: Calcule a quantidade de umidade para 100g da dieta integral.

Bibliografia

BRADLEY, R.L. Moisture and total solids analysis In: NIELSEN, S.S. **Introduction to chemical analysis of foods**, Boston, Jones & Bartlett, 1994. p.93-111.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**, 3.ed., São Paulo, Inst. Adolfo Lutz, 1985, v.1, p.21-25.

MASSON, L. Métodos analíticos para la determinación de humedad, alcohol, energia, materia grasa y colesterol en alimentos. In: Morón, C.; Zacarias, I.; de Pablo, S., ed. **Producción y Manejo de Datos de Composición Química de Alimentos en Nutrición**. Santiago: FAO/INTA, 1997.p.147-163.

VOOGT, P., OSBORNE, D.R. **Análisis de los nutrientes de los alimentos**. Zaragoza, Editorial Acribia, S.A., 1986. p.45-48, p.103-249.