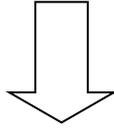
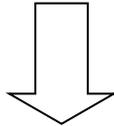


1º HOMOGENEIZAÇÃO

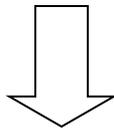
1. Pesar separadamente cada alimento da dieta na balança de prato



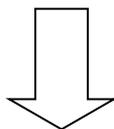
2. Picar os alimentos em pedaços bem pequenos sobre a tábua



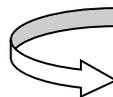
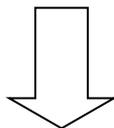
3. Levar até o liquidificador. Colocar, aos poucos, os pedaços da dieta, começando com alimentos líquidos (sucos). Acrescentar 250ml de água e bater até obter uma mistura homogênea.



4. Transferir a mistura para um balde de plástico.



5. Misturar toda amostra do balde em um único balde.



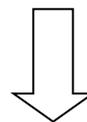
**2º INICIAR
UMIDADE***

6. Transferir para uma bandeja formando uma camada bem fina. Levar a bandeja para a estufa ventilada a 60°C e deixar por 8 horas.

3º Cálculo da composição teórica

TRITURAÇÃO E FINAL DE UMIDADE

1º DIETA HOMOGENEIZADA E SECA



Triturar a amostra seca



1. Moinho



2. Graal



3. Tamis

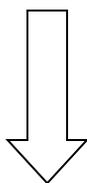


Toda amostra

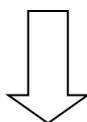


Armazenar em potes e guardar no dessecador

Finalizar Umidade

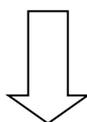


Pesar 10g da dieta homogeneizada em uma cápsula de alumínio tarada

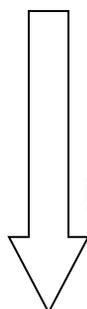


Estufa 105 °C

2º Peso final*



Cálculo de umidade



- peso da cápsula
- peso da cápsula + amostra integral + água adicionada
- peso da cápsula + amostra seca

3º Relatório

4º Cálculo composição teórica