

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

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA (FBA0201)
2023

PRÁTICA: Determinação de umidade ou voláteis a 60°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 vácuo a 60°C.

Método: Pese cerca de $5,0 \pm 0,1$ g da dieta homogeneizada em uma cápsula de alumínio tarada. Transfira para uma estufa a vácuo a 60°C onde o material será dessecado até peso constante.

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.