

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS
Y HORTALIZASDeterminación de la masa total de las
frutas u hortalizas escurridasCOGUANOR
NGO 34 003 h4

COMISION GUATEMALTECA DE NORMAS - COGUANOR - MINISTERIO DE ECONOMIA, GUATEMALA, C. A.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer el método para determinar la masa total de las frutas u hortalizas escurridas en aquellos productos en los cuales las frutas u hortalizas están enteros o en trozos.

2. NORMAS COGUANOR A CONSULTAR

COGUANOR NGO 7 001
1a. Revisión

Tamices de ensayo y cribas metálicas o zarandas.
Tamaño nominal de las aberturas.

3. APARATOS NECESARIOS

3.1 Balanza, que aprecie por lo menos 0.1 g

3.2 Tamiz, de abertura cuadrada de 11.2 mm

3.3 Tamiz No. 8 (2.36 mm), con marco circular de 20 cm de diámetro

3.4 Tamiz No. 8 (2.36 mm), con marco circular de 30.5 cm de diámetro

4. PROCEDIMIENTO OPERATORIO

- a) Se abre el envase y se vierte su contenido sobre la malla de alambre tejido de un tamiz circular tarado, teniendo cuidado de distribuir el producto uniformemente. El tamiz debe tener un diámetro de 20 cm si el contenido del envase es menor de 1 000 g o 30.5 cm si el contenido del envase es de 1 000 g o más. En general, se usan tamices No. 8 (2.36 mm) para esta determinación; en el caso de tomate enlatado la abertura del tamiz debe ser de 11.2 mm.
- b) Sin mover el material sobre el tamiz, se inclina éste a un ángulo aproximado de 17° a 20°, para facilitar el escurrimiento del líquido y, después de 2 min, se pesa el tamiz con el producto escurrido con precisión de 0.1 g.
- c) La masa del tamiz con el producto sólido menos la masa original del tamiz es la masa total de las frutas u hortalizas escurridas.
- d) Después de vaciar el producto al tamiz, como se indicó anteriormente, se lava cuidadosamente el envase, se seca y se pesa.
- e) Luego se llena el envase con agua a 20°C hasta el borde inferior de la doble costura y se pesa. En el caso del envase cuya tapa esté ajustada en otra forma que no sea con doble costura, se llena éste completamente con agua a 20°C, con ayuda de una espátula se enrasa la boca del envase para eliminar el exceso de agua, y se pesa.

Continúa

- f) La diferencia de masa entre el envase lleno y el envase vacío es la capacidad total del envase para agua a 20°C

5. OBTENCION DE LOS RESULTADOS

La masa total de las frutas u hortalizas escurridas, expresada como porcentaje en masa de la capacidad total del envase para agua a 20°C, se calcula por la siguiente fórmula:

$$m_F = 100 \left(\frac{m_f}{m_t} \right)$$

En la que:

- m_F = Masa total de las frutas u hortalizas escurridas, en porcentaje en masa
 m_f = Masa total de las frutas u hortalizas escurridas, en gramos
 m_t = Capacidad total del envase para agua a 20°C, en gramos

6. CORRESPONDENCIA CON OTRAS NORMAS

Esta norma concuerda con la norma ICAITI 34 003 h4.

Y con el método descrito en la norma "Canned Tomatoes", del "United States Department of Agriculture" y en "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, AOAC". 11a. edición 1970.

-----Última Línea-----