

**Norma Venezolana COVENIN**



**1553-80**

**Productos de cereales y leguminosas  
Determinación de humedad**

C.D.U 664.2:543.81

ENTIDAD

REPRESENTANTE

MINISTERIO DE FOMENTO

Morelba Toro.

MINISTERIO DE SANIDAD Y  
ASISTENCIA SOCIAL

Ofelia Herrera.  
Jesús Querales.

MOLINOS CARACAS MARACAIBO -  
PASTAS MILANI

Liañé Mora.

MOLINOS NACIONALES C.A. (MONACA)

Gerónimo Isturiz.

NABISCO LA FAVORITA

Morella de Vecchionacci

PASTELERIA LA VIENESA.

Elena Mori.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS VENEZOLANOS (PALVEN)

María Julia Alvarez.

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FACULTAD DE AGRONOMIA.

Pedro Theis.

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

Marisa Guerra.

DISCUSION PUBLICA:

Fecha de envío: 13-06-79

Duración: 45 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 13-02-80

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 15-04-80

TRAMITE

COMITE: CT10 ALIMENTOS  
PRESIDENTE: Dr. Rafael Albornoz.  
SECRETARIO: Ing<sup>o</sup>. Milagros Díaz.

SUBCOMITE: CT10/SC10 PRODUCTOS DE CEREALES Y LEGUMINOSAS  
COORDINADORA: Lic. Norma Arias Cruz.

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTE

ASOCIACION DE INDUSTRIALES  
DE LA CARNE (AICAR)

Eduardo Bianco.

ASOCIACION VENEZOLANA DE LAS INDUSTRIAS  
DE SALSAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES (ASISACO)

María Isabel Brito.

ASOCIACION VENEZOLANA DE PASTAS (AVEPASTAS)

Simón Nobile.  
Irma Herrera.

C.A. VENEZOLANA DE ALIMENTOS

José Félix Chávez.

CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA  
DE ALIMENTOS (CAVIDEA)

Manuel Cols Páez.  
Ingrid Esaa.

ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A.

Hema Ilija.  
Peter Robl.

GRANDES MOLINOS DE VENEZUELA (GRAMOVEN)

Argenis González.  
Aldemaro Archer.

INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA (INDULAC)

Gladys Méndez.

NORMA VENEZOLANA

PRODUCTOS DE CEREALES Y LEGUMINOSAS  
DETERMINACION DE HUMEDAD

COVENIN  
1553-80

1 ALCANCE

Esta norma contempla el método de ensayo para determinar el contenido de humedad en productos de cereales y leguminosas, tales como: harinas, almidones, sémola y pastas alimenticias.

2 NORMAS COVENIN A CONSULTAR.

Esta norma es completa.

3 DEFINICIONES

3.1 CONTENIDO DE HUMEDAD. Es la pérdida de peso que experimenta el producto al ser secado mediante calentamiento en estufa a temperatura constante y a presión atmosférica normal, bajo condiciones tales que eviten cualquier cambio químico que pueda ocurrir en la muestra.

4 EQUIPO DE ENSAYO

4.1 APARATOS

4.1.1 Balanza Analítica, con precisión de 0,001 g

4.1.2 Cápsulas de Aluminio, provistas de tapa

4.1.3 Estufa, regulada a la temperatura de  $130 \pm 3^{\circ}$  C, preferiblemente con circulación de aire.

4.1.4 Desecador, con rejilla de porcelana, conteniendo en el fondo algún material deshidratante, tales como cloruro de calcio anhidro, sulfato de calcio anhidro etc.

## 5 MATERIAL A ENSAYAR

El material a ensayar consiste en una muestra de 5 g, molida o preparada según se indique para cada producto, en la norma COVENIN correspondiente.

## 6 PROCEDIMIENTO

6.1 Las cápsulas y sus tapas se colocan en la estufa a 130° C durante una hora, se enfrían en el desecador y se pesan.

6.2 En cada cápsula se pesa 5 g de la muestra, y se colocan destapadas dentro de la estufa, regulada a 130° C, contando una hora a partir del momento en que la estufa alcance nuevamente la temperatura de 130° C

6.3 Se sacan las cápsulas de la estufa, se tapan rápidamente, se colocan en el desecador y se pesan tan pronto hayan alcanzado la temperatura ambiente.

6.4 Se colocan de nuevo las cápsulas destapadas en la estufa, durante 30 minutos, luego se tapan se dejan enfriar en el desecador y se pesan. Se continúa con este procedimiento hasta obtener peso constante.

## 7 EXPRESION DE LOS RESULTADOS

7.1 El contenido de humedad se expresa en porcentaje y se calcula mediante la siguiente fórmula:

$$\text{Humedad \%} = \frac{A - B}{A} \times 100$$

donde:

A = peso de la muestra original, en gramos

B = peso de la muestra seca en gramos.

## 8 PRECISION

La diferencia entre los resultados obtenidos para las dos determinaciones del mismo ensayo no debe ser mayor del 0,2 %.

## 9 RELACION CON OTRAS NORMAS

9.1 A.A.C.C. American Association of Cereal Chemists 44- 15A  
Approach Methods. 1a. aprobación 4-6-1967.