
Norma Venezolana COVENIN



2128-84

**Café verde.
Determinación de pérdida de masa**

C.D.U. 641.543.81

Depósito legal If 84-1419

... ARREGLO ANTES DE SER...
... TOTAL O PARCIAL...
... MINISTERIO DE FOMENTO...
... AUTORIZADA POR EL MINISTERIO DE FOMENTO...

TRAMITE

COMITE: CT10 ALIMENTOS

PRESIDENTE: Dr. Horacio Rosales

SECRETARIA: Ing. Milagros Díaz

SUBCOMITE: CT10/SC9 BEBIDAS ESTIMULANTES

COORDINADORA: Lic. Omaira Guaita

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTES

MINISTERIO DE SANIDAD Y

Horacio Rosales

ASISTENCIA SOCIAL

Ada Pasek de la Cruz

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA

Jaime Henao Jaramillo

Oswaldo Hilders

FONDO NACIONAL DE INVESTIGACIONES
AGROPECUARIAS (FONAIAP)

América Pilar Flores

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

Marcos Bolívar

PROCAFE DE VENEZUELA

José Echegaray

FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE
LA REGION CENTRO OCCIDENTAL (FUDECO)

Manuel Marco

ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A. (ESPALSA)

Rosmarie de Boer

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

FACULTAD DE AGRONOMIA

José Cegarra

POSTGRADO DE PLANIFICACION ALIMENTARIA

Dolores González

FUNDACION CENTRO DE INVESTIGACIONES

PARA EL DESARROLLO EXPERIMENTAL AGROINDUSTRIAL

Reinaldo Lagonell

(CIEPE)

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

José Luís Vidaurreta

UNIVERSIDAD "EZEQUIEL ZAMORA" (UNELLEZ)

Gladys Castro

ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES
DEL CAFE (ANICAF)

José Echegaray

CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA
DE ALIMENTOS (CAVIDEA)

Manuel Cols Páez

INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA (INDULAC)

Miroslava Prieto

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION

José Félix Chávez

ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE LA
CARNE (AICAR)

Emigdio Rojas

CENTRO TOXICOLOGICO DE SERVICIOS (CENTOXSER)

Fernando Asuaje

DISCUSION PUBLICA:

FECHA DE ENVIO: 22-06-83

DURACION: 45 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 09-02-84

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 27-06-84

José Echegaray
Manuel Cols
Rosmarie de Bort
José Castro
Dolores González
Rafaelo Espinosa

MINISTERIO DE SANIDAD Y
ASISTENCIA SOCIAL
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA
FONDO NACIONAL DE INVESTIGACIONES
AGROPECUARIAS (FONATAP)
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE
PROYECTO DE VENEZUELA
FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE
LA ACCION CENTRO OCCIDENTAL (FUDCO)
ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A. (ESPASA)
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE AGRONOMIA
POSTGRADO DE PLANIFICACION ALIMENTARIA
FUNDACION CENTRO DE INVESTIGACIONES
PARA EL DESARROLLO EXPERIMENTAL AGRARIO INDUSTRIAL
(CIPE)

NORMA VENEZOLANA
CAFE VERDE
DETERMINACION DE PERDIDA
DE MASA

COVENIN
2128-84

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

Esta norma es completa.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta norma establece el método de ensayo para la determinación de la pérdida de masa (humedad) en café verde decafeinado y no decafeinado.

3 RESUMEN DEL ENSAYO

Este método se basa en calentar una muestra a 105°C y a presión atmosférica, durante 16 h.

4 EQUIPO DE ENSAYO

4.1 MATERIAL USUAL DE LABORATORIO

4.2 ESTUFA, controlable a una temperatura de $105^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, con un sistema forzado de ventilación.

4.3 CAPSULAS, de aluminio o vidrio, con tapa hermética, de aproximadamente 90 mm de diámetro y 20 - 30 mm de altura.

4.4 BALANZA ANALITICA, con precisión de 0,1 mg.

4.5 DESECADOR, con un desecante adecuado, por ejemplo: Sulfato de calcio anhidro o sílica - gel.

5 PROCEDIMIENTO

5.1 PREPARACION DE LA CAPSULA

5.1.1 Se seca la cápsula con su tapa, en una estufa a una temperatura de $105^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ durante 1 hora.

5.1.2 Se tapa la cápsula, se enfría en un desecador a temperatura ambiente durante 30 min y se pesa.

5.2 DETERMINACION

5.2.1 Se colocan aproximadamente 10 g de muestra en la cápsula preparada, se distribuyen uniformemente los granos de la muestra, se tapa la cápsula y se pesa.

5.2.2 Se coloca la cápsula con su tapa en una estufa controlada a $105^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ durante $16 \pm 0,5$ h.

5.2.3 Se tapa la cápsula, se deja enfriar en un desecador a temperatura ambiente durante 30 min y se pesa.

NOTA: Durante las operaciones de pesar y secar, la cápsula y su tapa deben ser manipuladas solamente con la pinza.

6 EXPRESION DE LOS RESULTADOS

6.1 La pérdida de masa en la muestra, expresada como porcentaje de humedad es igual a:

$$\% \text{ Humedad} = \frac{(m_2 - m_3)}{(m_2 - m_1)} \times 100$$

Donde:

m_1 = Masa de la cápsula vacía con su tapa, en gramos.

m_2 = Masa de la cápsula con la muestra y su tapa, antes de secar, en gramos.

m_3 = Masa de la cápsula con la muestra y su tapa, después del secado, en gramos.

NOTA: El resultado se expresa con dos cifras decimales.

6.2 La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas por el mismo analista, simultáneamente o inmediatamente una tras otra, no debe exceder de 0,14 %.

7 INFORME

El informe del ensayo debe contener como mínimo la siguiente información:

- 5.1 Ensayo realizado según la Norma COVENIN Nº 10:9-009
- 5.2 Fecha en la cual se realizó el ensayo.
- 5.3 Identificación de la muestra.
- 5.4 Resultados del ensayo.
- 5.5 Observaciones.
- 5.6 Realizado por:

BIBLIOGRAFIA

ISO/DIS 6673-1982 Green coffee. Determination of loss in mass at 105°C.
(International Organization for Standardization).

NOTA: El resultado se expresa con dos cifras decimales.

m₁ = Masa de la cápsula vacía con su tapa, en gramos.

m₂ = Masa de la cápsula con la muestra y su tapa, antes de secar, en gramos.

m₃ = Masa de la cápsula con la muestra y su tapa, después del secado, en gramos.



COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES

MINISTERIO DE FOMENTO

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Piso II

CARACAS

publicación

de:



FONDONORMA

IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN