

1111
26-8-96
112

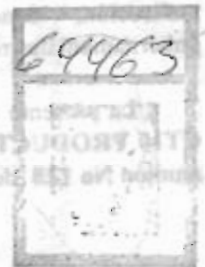
NORMA VENEZOLANA

COVENIN
3108:1994

AZUCAR CRUDO. DETERMINACION DE LA GRANULOMETRIA.

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN) creada en 1958, es el organismo encargado de promover y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN convoca Comités y Comisiones Técnicas de Normas, que participan en el proceso de elaboración de normas, en colaboración con las organizaciones interesadas en ellas.



CENTRO
DE
DOCUMENTACION



7 NOV - 1996
296-8-96

NORMA
VENEZOLANA

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no-gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS y aprobada por la COVENIN en su reunión No 128 de fecha 94-8-10.



**NORMA VENEZOLANA
AZUCAR. DETERMINACION
DE LA GRANULOMETRIA**

**COVENIN
3108:1994**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana especifica un método de ensayo para determinar la granulometría en Azúcar crudo.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes Normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana, las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda Norma este sujeta a revisión se recomienda, a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 236-79 Azúcar. Método de muestreo.

COVENIN 254-92. Cedazos de Ensayo.

3 APARATOS

3.1 Balanza semi-analítica.

3.2 Centrífuga de canasto tamaño laboratorio

3.3 Batidora eléctrica.

3.4 Tamiz N° 30 (595, μ) Según Norma Venezolana COVENIN 254

3.5 Vibrador para tamices con vaso.

4 MUESTREO Y MUESTRA

El material a ensayar consiste en una muestra representativa según la Norma COVENIN 236-79.

5 PROCEDIMIENTO

5.1 Determinación

5.1.1 Prepare una solución saturada de azúcar refinada.

5.1.2 Pese aproximadamente 300 g de la muestra, coloque en la batidora, añada 150 g de la solución saturada de azúcar y mezcle bien durante unos 5 minutos. Esta mezcla se transfiere, a través de un embudo, a la centrífuga y se purga a una velocidad de 3.000 rpm, durante 5 minutos.

El azúcar afinado obtenido se seca por medio de la corriente de aire caliente.

5.1.3 Del azúcar afinado seco, pese 200 g y coloque sobre el tamiz, acople el vaso debajo de éste y someta a agitación en el vibrador durante 10 minutos. Finalmente pese la fracción de azúcar que atraviesa el tamiz y queda retenida en el vaso.

6 EXPRESION DE LOS RESULTADOS

La granulometría se expresa en porcentaje y se calcula mediante la siguiente fórmula:

$$A = \frac{p_1}{p} \times 100$$

Donde:

A = Cantidad de azúcar que pasa por el tamiz N° 30, en porcentaje.

P = peso de la muestra, en gramos.

P₁ = peso del azúcar que pasa a través del tamiz N° 30, en gramos.

7 INFORME

En el informe se debe indicar

- a) Número y título de la Norma COVENIN.
- b) Fecha en la cual se realizó el ensayo.
- c) Identificación de la muestra.
- d) Resultados
- e) Observaciones

BIBLIOGRAFÍA

- [1] Colección Geplacea. Manual unificado de técnicas analíticas de azúcares y mieles para América Latina y el caribe. Mayo, 1984. Mexico

[2] ICUMSA Methods Sugar Analysis Icumsa Methods, 1979. Edtiad by Ferdinand Sechneider Peterborough, England.

[3] Meade chen cane. Sugar Handbook. (12^a Edición)

[4] Rafael Pedrosa Puertas. Manual para el laboratorio Azucarero. 1952. La Habana Cuba.

[5] Spencer Meade. Manual del azúcar de caña, 1967.

[6] Tecnicaña. Manual de Laboratorio para la industria Azucarera. Editor Carlos E. Buenaventura Osorio 1989. Calif.

2.1.1. Del azúcar al estado seco... peso 500 g y colóquelo en el tarro... después de 10 minutos... que la muestra de azúcar que atraviesa el filtro... queda...
 EXPRESION DE LOS RESULTADOS
 La granularidad se expresa en porcentaje y se calcula mediante la siguiente fórmula:

$$A = \frac{P_1}{P_2} \times 100$$

Donde:

A = Cantidad de azúcar que pasa por el tamiz N.º 20 en porcentaje

P₁ = peso de la muestra en gramos

P₂ = peso del azúcar que pasa a través del tamiz N.º 20 en gramos

2. INFORMACION

En el informe

nombre, título de la Norma GOVERNIN
 fecha en la cual se realizó el ensayo
 identificación de la muestra
 Resultados
 Observaciones
 BIBLIOGRAFIA

Manual de Laboratorio para la industria Azucarera
 Editor Carlos E. Buenaventura Osorio 1989. Calif.

Esta Norma Venezolana especifica un método de ensayo para determinar la granularidad en Azúcar crudo.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Las referencias a otras Normas Venezolanas que se citan en este texto constituyen referencias de esta Norma. Por lo tanto, las ediciones indicadas estarán en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda Norma esta sujeta a revisión y reemplazada, a aquellos que tengan acceso en base a ellas, que existan la obligación de estar las ediciones más recientes de las Normas citadas en el presente.

GOVERNIN 236-79 Azúcar. Método de muestreo

GOVERNIN 234-92 Colores de Ensayo

3. APARATOS

3.1 Balanza semi-analítica

3.2 Cuchara de ensayo tamaño laboratorio

3.3 Batidora eléctrica

3.4 Tamiz N.º 20 (25 μ) según Norma Venezolana GOVERNIN 214

3.5 Vibrador para tamices con vaso

4. MUESTREO / MUESTRA

El muestreo y ensayo consiste en una muestra representativa según la Norma GOVERNIN 236-79

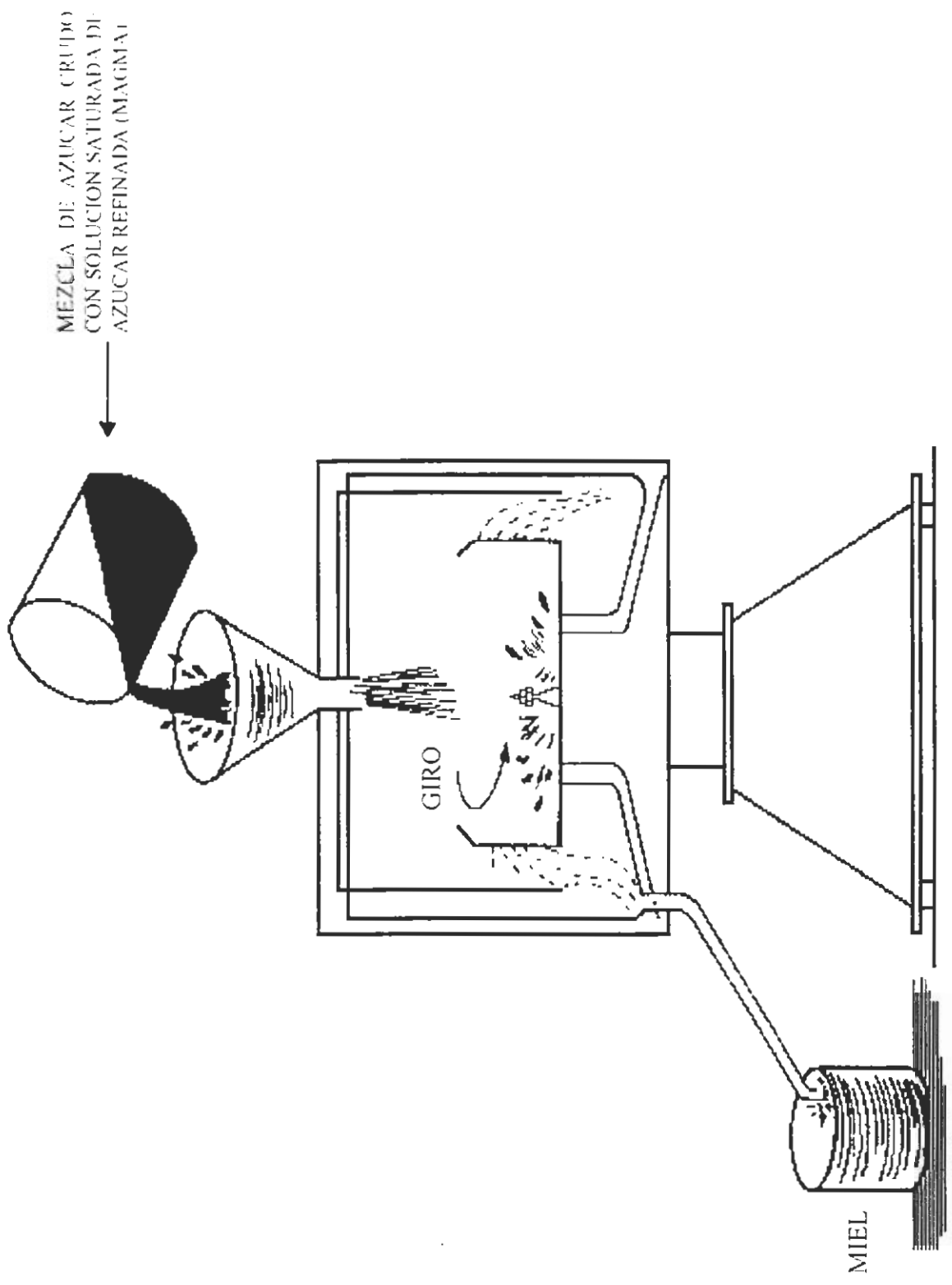
5. PROCEDIMIENTO

5.1 Determinación

5.1.1 Prepare una muestra aleatoria de azúcar refinado

5.1.2 Pese aproximadamente 500 g de la muestra colocada en la muestra, añada 150 g de la solución saturada de azúcar y mezcle bien durante unos 5 minutos. Esta mezcla se transferirá a un embudo a la centrífuga y se purga a una velocidad de 3 000 rpm durante 2 minutos.

FIG. 1
ESQUEMAS DE LA CENTRIFUGACION PARA
AFINACION DEL AZUCAR CRUDO
EN EL LABORATORIO



**COVENIN
3108:1994**

**CATEGORIA
B**

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO**

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12

Tel. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12

CARACAS

publicación de:



**CDU: 664.11:543.062
ISBN: 980 -06 -1327-7**

Cualquier traducción o reproducción parcial o total de la presente
Norma deberá ser autorizada por el Ministerio de Fomento

Descriptorios: Alimentos, azúcar, determinación, granulometría.