

NORMA VENEZOLANA

COVENIN
3110:1994

AZUCAR. DETERMINACION DE SEDIMENTOS



COVENIN
3110:1994

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 SEDIMENTOS**

**COVENIN
3110:1994**

1.-OBJETO

Esta norma venezolana especifica un método de ensayo para determinar la cantidad de partículas insolubles presentes en el azúcar.

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 Metodo de muestreo

3 REACTIVOS Y MATERIALES

3.1 Reactivos:

Todos los reactivos utilizados deben ser de grado analítico reconocido. el agua utilizada debe ser destilada.

Agua destilada prefiltrada

3.2 Materiales

3.2.1 Beaker de 1000 ml.

3.2.2 Estufa de secado, con control de temperatura.

3.2.3 Filtro de membrana con tamaño de poro de 0,8 μ y de 47 mm de diámetro.

4. APARATOS

4.1 Equipo de filtración con vacío (25 a 30 pulgadas de Hg)

4.2 Balanza analítica con sensibilidad 0,1 mg.

4.3 Plancha de calentamiento en agitador magnético.

4.4 Desecador con sílica gel, con indicador de humedad o cloruro de calcio anhidro.

5 PROCEDIMIENTOS

5.1 Determinación

5.1.1 Pase agua destilada a través de la membrana para humedecerla, usando el equipo de filtración. Luego suspenda al vacío y retire la membrana.

5.1.2 Seque en una estufa por 1 hora. a 100 °C.

5.1.3 Transfiera la membrana seca de la estufa, a un desecador y deje enfriar por 15 minutos. (Puede montar varias membranas y guardarlas en desecador listas para usar).

5.1.4 Pese la membrana rápidamente para evitar reabsorción de humedad y se registre el peso.

5.1.5 Pese 300,0 g de azúcar en un beaker y se disuelva en agua prefiltrada en un disolutor (si es necesario para mejor disolución, calentar la solución a 70 °C)

5.1.6 Filtre la solución de azúcar a través de la membrana a 25-30 pulgadas de Hg.

5.1.7 Enjuague el beaker con agua prefiltrada, caliente si es necesario, haciéndola pasar también a través de la membrana.

5.1.8 Coloque la membrana en la estufa a 90 °C hasta peso constante,

5.1.9 Enfríe la membrana en el desecador a temperatura ambiente y pese. (*Aceptando una diferencia de 0,1 mg. entre pesadas.)

6.- EXPRESION DE LOS RESULTADOS

6.1 Cálculos:

$$\text{p.p.m de sedimentos} = \frac{(A - B)}{300,0} \times 10^6 \text{ ug /g.}$$

Donde:

A= Peso de la membrana más el sedimento seco en gramo

B= Peso de la membrana seca en gramo

7.- INFORME

7.1 El informe debe contener como mínimo lo siguiente.

7.1.1 Fecha de realización del ensayo y persona que lo realizó

7.1.2 Realizado de acuerdo a la Norma Venezolana COVENIN.

7.1.3 Identificación de las muestras y/o probetas

7.1.4 Resultados parciales y/o finales.

7.1.5 Determinación realizada con sus valores parciales y totales.

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 Scchneider Peterborough, England.

[3] Meade chen cane. Sugar Handbook (12^{ta} 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. Cali.

COVENIN
3110:1994

CATEGORIA
A

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO

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

Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de:



CDU:664.11:543.062:66.0

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

ISBN: 980-06-1329-3

Descriptores: Alimentos, azúcar, determinación, sedimentos.