

## اندازه گیری رطوبت ماده غذایی

خشک کردن در هوای آون گرم

وسایل مورد نیاز:

آون - پلیت شیشه ای - ترازوی دیجیتال با دقت 0 / 001 gr - دسیکاتور - گیره

روش آزمایش :

- ابتدا آون را روشن کرده درجه آن را روی 105 درجه تنظیم کرده
- ظرف اندازه گیری رطوبت را به مدت یکساعت در آون قرار داده بیرون آورده در دسیکاتور می گذاریم تا خنک شود. سپس ظرف را وزن کرده وزن آن را یادداشت می کنیم ( وزن خالص ظرف )
- مقدار 5 تا 10 گرم از ماده غذایی مورد نظر را وزن کرده در ظرف می ریزیم و وزن آن را یادداشت می کنیم ( وزن ظرف + 5 تا 10 گرم وزن نمونه )
- بعد ظرف حاوی ماده غذایی را به مدت 18 تا 24 ساعت در آون قرار می دهیم.
- ظرف را از آون بیرون آورده در دسیکاتور قرار می دهیم تا سرد شده سپس آن را وزن می کنیم . ( وزن ظرف + نمونه خشک )

محاسبات ( وزن ظرف + نمونه خشک ) - ( وزن ظرف + وزن نمونه ) = مقدار رطوبت 1

$$\text{مقدار رطوبت} \\ \text{2) درصد رطوبت} = \frac{\text{مقدار رطوبت}}{\text{مقدار نمونه اصلی}} * 100$$

$$\text{3) درصد رطوبت} = 100 - \text{درصد ماده خشک}$$