

THỦY SẢN	TCVN 3700-90
Phương pháp xác định hàm lượng nước	Soát xét lần 1
Aquatic products	-----
Method for the determination of	Khuyến khích
moisture content	áp dụng

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 3700-81, qui định phương pháp xác định hàm lượng nước đối với nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm thủy sản.

1. LẤY MẪU

Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử theo TCVN 5276-90.

2. NGUYÊN TẮC CHUNG

Dùng nhiệt để loại bỏ nước khỏi mẫu thử. Hiệu số khối lượng của mẫu thử trước và sau khi sấy khô là lượng nước có trong mẫu thử.

3. DỤNG CỤ

- Chén cân có nắp mai, dung tích 30ml;
- Bình hút ẩm;
- Cân phân tích, độ chính xác 0,001g;
- Tủ sấy, độ chính xác $\pm 2^{\circ}\text{C}$;
- Đũa thủy tinh nhỏ, dẹt đầu.

4. TIẾN HÀNH THỬ

Cân chính xác 3 - 5g mẫu thử vào chén cân, dùng đũa thủy tinh trộn đều mẫu thử, dàn thành lớp mỏng. Cho tất cả vào tủ sấy và sấy ở $60-80^{\circ}\text{C}$ trong 2 giờ, sau đó nâng nhiệt độ lên $100-150^{\circ}\text{C}$ và giữ ở nhiệt độ đó trong 3 giờ. Chú ý khi sấy, cứ sau 1 giờ lại dùng đũa thủy tinh nghiền nhỏ các cục ra, đảo đều, dàn mỏng và sấy.

Sau khi sấy 5 giờ, đặt nắp chén cân lại, cho vào bình hút ẩm, để nguội 30 phút, đem cân (cả đĩa thủy tinh). Lại sấy tiếp 30 phút nữa, để nguội và đem cân như trên. Tiến hành sấy và cân cho đến khi khối lượng giữa hai lần cân liên tiếp chênh lệch nhau không quá 0,001g.

5. TÍNH KẾT QUẢ

Hàm lượng nước (X_1) tính bằng phần trăm theo công thức :

$$X_1 = \frac{(G_1 - G_2) \cdot 100}{m}, \text{ với } m = G_1 - G$$

Trong đó :

- G - khối lượng chén cân + nắp chén + đĩa thủy tinh, tính bằng g;
- G_1 - khối lượng chén cân + nắp chén + đĩa thủy tinh + mẫu thử trước khi sấy mẫu, tính bằng g;
- G_2 - khối lượng chén cân + nắp chén + đĩa thủy tinh + mẫu thử sau khi sấy mẫu, tính bằng g;
- m - khối lượng mẫu thử, tính bằng g;
- 100 - Hệ số tính ra phần trăm.