

MUESTREO DE ALIMENTOS FRESCOS, A GRANEL Y LÍQUIDOS

Es muy importante que la persona que va a realizar el muestreo conozca con detalle las características del producto, las condiciones de almacenamiento o de producción, el tamaño del lote y la finalidad de la muestra ya que con esta información se puede definir cómo se tomará la muestra.

Recolección de la muestra

Para la recolección de productos frescos y al granel que se encuentran en contenedores grandes como silos o bodegas se debe tomar muestras de varios lugares. En lo posible se debe mezclar todo el producto y luego coger submuestras de la parte alta, media y baja. Para saber la cantidad que debe tomarse se presenta Tabla 1.

Tabla 1. Determinación del tamaño de muestra para productos a granel

Masa del lote (en kg) o número total de unidades, paquetes o atados	Masa total de la muestra (en kg) o número total de unidades, paquetes o atados que debe extraerse
Hasta 200	10
201 500	20
501 1000	30
1001 5000	60
Mayores de 5001	100mínimo

Fuente: Norma INEN 1750, 1994-09

Cuando se trata de líquidos se debe agitar perfectamente antes de tomar la muestra hasta que el producto sea homogéneo, pero si se trata de emulsiones (como mayonesa) o suspensiones (como jugos que se separan en fases) y la cantidad de material es muy grande para agitar fácilmente, se puede tomar la muestra de varias profundidades del recipiente.

Si los productos a muestrear están envasados en sacos, fundas, cajas o en presentación comercial estos deben ser tomados al azar y de acuerdo con la Tabla 2.

Tabla 2. Determinación del tamaño de muestra para productos envasados o empacados

Número de cajas, sacos, fundas, etc., de características similares en el lote	Número de cajas, sacos, fundas, etc., a extraerse para mezclar y formar una muestra
Hasta 50	3
51 90	5
91 150	8
151 280	13
281 500	20
501 1200	32 (mínimo)

Fuente: Norma INEN 1750, 1994-09

Una vez recolectada la muestra tener en cuenta que esta no sea alterada por el transporte, la temperatura y el tiempo que transcurre entre la recolección y el ingreso al laboratorio.



Vía Sacha-San Carlos, km 3 de la Parker,
Cantón Joya de los Sachas, Provincia de Orellana

Teléfonos: (06) 37 00000 Ext: 6
E-mail: centralamazonia@iniap.gob.ec
www.iniap.gob.ec



ESTACIÓN EXPERIMENTAL CENTRAL DE LA AMAZONÍA
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CAPACITACIÓN

LABORATORIO DE NUTRICIÓN Y CALIDAD DE ALIMENTOS



MUESTREO DE ALIMENTOS



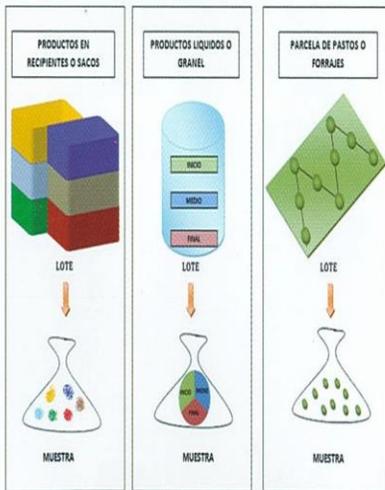
Avanzamos
Patria!

IMPORTANCIA DEL MUESTREO

El muestreo de alimentos sirve para conocer el contenido nutricional de los productos y tener un adecuado manejo de la alimentación.

Muestrear consiste en tomar varias porciones del total del producto que se desea analizar y mezclarlas para que la muestra sea representativa.

Un buen muestreo es la base para que los resultados de los análisis del laboratorio sean confiables y se conviertan en criterios de decisión para formular una dieta o determinar la calidad de un alimento



MUESTREO DE PASTOS

Para un correcto muestreo de pastos se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- El pasto debe ser de la misma especie y si es una mezcla forrajera la muestra debe tener las mismas proporciones que se da al ganado.
- Se debe recolectar mínimo 10 submuestras por hectárea
- El corte del pasto se realiza simulando el pastoreo o hasta el nivel donde come el ganado
- La parcela de donde se recolecta el pasto debe tener las mismas condiciones climáticas, de fertilización y tipo de suelo

MATERIALES Y HERRAMIENTAS



- El cuadrante puede ser de 0,5 x 0,5 o de 1 x 1 m.
- La bolsas o sacos servirán para recolectar la muestra y a su vez como plato de la balanza.
- Es importante encerrar la balanza una vez ubicado el plato o recipiente donde se colocará la muestra

Procedimiento de muestreo de pasto

Lanzar el cuadrante al azar sobre el área a muestrear



Cortar el pasto que se encuentra dentro del cuadrante. Esto constituye una submuestra.



Mezclar las submuestras, luego tomar 1 kilogramo de muestra y colocarla en una bolsa limpia y llevar al laboratorio el mismo día, caso contrario conservar la muestra en refrigeración o aireada en la sombra, en el último caso es necesario anotar el peso de la muestra recién cortada en la identificación.



Identificar la muestra con los siguientes datos:

- Nombre o número único de la muestra
- Nombre de la finca o propietario
- Lugar, fecha y hora de muestreo
- Algún dato de referencia para que el propietario recuerde el lugar de muestreo