

# MATERIA SECA

## MATERIA SECA

**Para calcular el contenido MS de una suspensión se necesitan unas magnitudes concretas:**

- densidad del líquido puro (en su mayoría, contenido de agua);
- densidad del sólido puro (residuo seco);
- densidad de la suspensión en cuestión.

**Ejemplo de procedimiento para determinar el contenido MS**

La materia seca se mide en el laboratorio; para ello, se extrae una muestra dosificada de la mezcla sólida –en ocasiones llamada materia fresca– y se calienta en la sala de secado por encima de 100 °C para que la humedad residual (en su mayoría, agua) se evapore. El residuo seco restante se pesa y pondera; ello da como resultado el contenido de sustancia seca de la mezcla.

**La materia seca como característica de calidad en la deshidratación de lodos de depuración.**

En el ámbito de la deshidratación de lodos de depuración, el contenido MS permite determinar la consistencia del lodo deshidratado o del producto de descarga (pasta con 6 %; torta desmigajada con > 20 %). Cuanto más seco sea el lodo o el sólido deshidratado, más costes se ahorrarán durante la posterior combustión.

# MATERIA HUMEDA

## MATERIA HUMEDA

La determinación de humedad puede ser el análisis más importante llevado a cabo en un producto alimentario y, sin embargo, puede ser el análisis del que es más difícil obtener resultados exactos y precisos.

El contenido de humedad es un factor de calidad en la conservación de algunos productos, ya que afecta la estabilidad de: frutas y vegetales deshidratados, leches deshidratadas; huevo en polvo, papas deshidratadas y especias.

La determinación de humedad se utiliza como factor de calidad de: jaleas y ates, para evitar la cristalización del azúcar; jarabes azucarados, cereales preparados - convencionales (4-8%); inflados (7-8%).

El contenido de humedad de los alimentos varía enormemente. El agua es un constituyente principal en la mayoría de los productos alimenticios.

## PH DEL ALIMENTO

### ¿QUE ES EL PH?

es una medida de la acidez o alcalinidad de una sustancia. Este rango es importante en la alimentación porque influye en la formación y crecimiento de patógenos en los alimentos, lo que puede afectar la salud del consumidor.

### PH DEL ALIMENTO

Los valores de pH en los alimentos varían de 1 a 14, donde el valor neutro es 7.

Si el pH de un alimento es superior a 7, se considera alcalino, mientras que si es inferior a 7 se considera ácido.

El pH es importante porque muchos procesos químicos y biológicos en el cuerpo humano dependen de él. Por ejemplo, el pH de la sangre humana tiene que mantenerse en un rango muy estrecho para que nuestro cuerpo funcione correctamente.