HUMIDITE

Pour mesurer l’humidité de l’aliment, on utilise le pouvoir évaporateur de l’eau. On pèse l’échantillon prélevé avant toute manipulation. Et on pèse ce même échantillon après avoir reposé à l’étuve à 103°C pendant plusieurs heures. La différence de masse correspond à la teneur en eau de l’aliment qui s’est évaporée. Pour le démarrage du poulet, ce taux est de 11,20%.

La température de vaporisation de l’eau est de 100°C, mais on utilise une étuve à 103°C car elle est juste à plus ou moins 2°C.