Humidité résiduelle de l’aliment :

L’humidité présente dans les aliments traduit la durée de conservation de ces derniers, il est donc primordiale de la déterminer. Dans notre cas, l’aliment en question est le canard finition. On pèse en premièrement une capsule en silice sèche à laquelle on ajoute précisément environ 5g d’aliment. On place alors l’ensemble dans une étuve à 103°C pendant 4 heures, ce qui va permettre une accélération du séchage. Après cette opération, on laisse refroidir et on pèse à nouveau. On obtient une masse traduisant l’humidité résiduelle que l’on repasse en pourcentage. Cette méthode est relativement précise, rapide et peu couteuse dès lors que l’on possède le matériel nécessaire. Nous avons obtenu un pourcentage d’humidité résiduelle égal à 12.9%. Ce taux est similaire à celui obtenu par un autre groupe ayant réalisé la mesure sur cet aliment (12.83%). Ce taux relativement faible provient du fait qu’il s’agit d’un aliment en farine assez pauvre en eau.