COMBOURIEU Quitterie 2AG1

CHEMIN Thomas

GUITTAT Maxime

**Aliment : Humidité résiduelle**

***Pertinence de la méthode***

L’humidité résiduelle est mesurée par la différence de masse de l’échantillon avant et après évaporation suite à son passage à l’étuve à air. Avec cette méthode, il y a peu d’erreurs de manipulation possibles. Les imprécisions sont donc principalement dues à la précision des balances qui est de 0,1μg. La précision est donc satisfaisante. Cette méthode de référence est peu coûteuse et permet la mesure de plusieurs échantillons simultanément mais la décomposition de l’échantillon est possible.

Il existe une méthode par entraînement de l’eau par le benzène. Après chauffage, l’eau de l’aliment est entrainée, condensée dans le réfrigérant puis mesurée. Cette méthode est peu précise et nécessite l’utilisation d’un solvant (problèmes environnementaux) mais elle est rapide et économique.

Il existe la méthode de référence de titrage de Karl Fisher. La technique de mesure doit être adaptée à chaque échantillon et cette méthode est plus coûteuse que les précédentes bien que plus précise.

Bibliographie : http://fr.mt.com/mt\_ext\_files/Editorial/Generic/5/Moisture\_determination\_0x0002467000057617000b49a2\_files/Appl\_Moisture\_f.pdf