

INSTRUCTIVO

Determinación De Almidón

1. Propósito:

Determinar el (%) de almidón de producto terminado pastas.

2. Alcance:

Este instructivo se aplica al producto terminado Pastas de Calidad: Italia, Amancay y Granel, como para realizar comparaciones con otras marcas.

3. Definiciones

Almidón: Molécula natural formada por polisacáridos, de color blanco y aspecto granuloso que se almacena especialmente en los cereales.

4. Procedimientos:

4.1 Materiales y Reactivos

- ✓ Balanza Analítica
- ✓ Estufa
- ✓ Recipientes para realizar la cocción capacidad 1 litro.
- ✓ Tubos de centrifuga graduados a 10 ml
- ✓ Centrifuga.
- ✓ Recipientes de plástico
- ✓ Paleta plástica
- ✓ Jarra 1 l de capacidad.
- ✓ Recipientes plásticos.
- ✓ Filtro.

4.2 Análisis

1. Pesar en la balanza 100g de la muestra a analizar.
2. Tomar en una jarra plástica 1 litro de agua y colocar en una olla hasta el punto de ebullición.
3. Colocar la muestra en el agua.
4. Determinar el tiempo de cocción a cada formato analizado, en tiempos de 10 a 12 min dependiendo del formato.
5. Sacar del fuego y tomar 10 ml de agua de la cocción en el tubo de centrifugación.
6. Colocar el tubo en la centrifuga verificando que exista el respectivo equilibrio entre los polos.

7. Centrifugar 10 min a una velocidad de 1447 rpm (nivel 4)

8. Botar el sobrenadante del tubo de centrifuga y medir cuanto almidón queda en el tubo.

4.3 Resultados

Comparar los resultados con las especificaciones del producto en proceso terminado pastas E-733-05-09.

5. Referencias:

5.1 Especificaciones del producto en proceso y terminado en pastas E-733-05-09

5.2 Table top Centrifuge, USERS MANUAL Operation/Maintenance and Parts List, Model PLCC-02.

5.3 Procedimiento Control Calidad P-830-01

INSTRUCTIVO

Determinación De Trizados y Porcentaje de Deformes en Pastas

1. Propósito:

Determinar el (%) de formatos trizados y deformes en pastas.

2. Alcance:

Este instructivo se aplica para producto en proceso y terminado pastas.

3. Definiciones

Trizar: El formato pasta) contiene en su interior humedad que no ha sido eliminada, por lo que al chocarse con la humedad del ambiente trata de librarse produciendo burbujas ocasionando que el producto de trice.

Deforme: Desproporcionado, irregular o anómalo en su forma.

4. Procedimientos:

4.1 Materiales y Reactivos

- ✓ Plato plástico.
- ✓ Olla.
- ✓ Cocineta.
- ✓ Balanza.

4.2 Análisis

4.2.1 Porcentaje de deformes.

- ✓ Pesar 100 g de muestra.
- ✓ Sacar los formatos deformes.
- ✓ Pesar la cantidad de formatos deformes.

4.2.2 Porcentaje de trizados.

- ✓ Pesar 100 g de muestra.
- ✓ Cocinar por 10 a 12 minutos.
- ✓ Sacar los formatos trizados.
- ✓ Pesar la cantidad de formatos trizados.

4.3 Cálculos y Resultados

Los valores obtenidos transformar a porcentaje.

$\% = (\text{peso de formatos trizados cocidos} \times 100) / (\text{peso de formatos trizados cocidos y no trizados cocidos})$

Comparar los resultados con las especificaciones del producto en proceso y terminado pastas E-733-05-09.

5. Referencias:

5.1 Especificaciones del producto en proceso y terminado en pastas E-733-05-09

5.2 Procedimiento Control Calidad P-830-01