



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-099-1970

**METODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACION DE pH EN
QUESOS PROCESADOS**

PH DETERMINATION IN PROCESSED CHEESE - TEST METHOD

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

METODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACION DE pH EN QUESOS
PROCESADOS

PH DETERMINATION IN PROCESSED CHEESE - TEST METHOD

1 ALCANCE

Esta norma tiene por objeto establecer el método de prueba para la determinación de pH en los Quesos Procesados.

2 APARATOS Y EQUIPO

Potenciómetro.

Balanza analítica con sensibilidad de 0.0001 g.

Vaso de precipitados de 100 ml.

Mortero de Porcelana.

Probeta Graduada de 50 ml.

Cañuela ó Cánula.

Material común de laboratorio.

3 MATERIALES Y REACTIVOS

Agua destilada.

Solución Buffer de p H 7.

4 PREPARACION DE LA MUESTRA

Por medio de una cánula ó cañuela especial se tomará la muestra introduciéndola hasta el centro de la pieza, y de esta muestra se tomará la cantidad necesaria para el análisis.

5 PROCEDIMIENTO

Método electrométrico.- Se toma 1 g de la muestra exactamente pesado y se tritura en un mortero pesándose cuantitativamente a un vaso de precipitados con ayuda de 10 ml de agua, diluyéndose perfectamente.

Se calibra el potenciómetro con la solución Buffer, posteriormente se hace la lectura en el potenciómetro provisto de un electrodo de membrana de vidrio que se introduce en el Queso disuelto, junto con el electrodo tipo.

6 CALCULOS Y RESULTADOS

La lectura se hace directamente en el potenciómetro.

7 REPRODUCCION DE LA PRUEBA

La reproducción de la prueba se hará experimentalmente.

8 APENDICE

8.1 Observaciones

8.1.1 El pH del Queso varía con su maduración y tipo

8.2 Norma de Referencia

IRAM 14014

8.3 Bibliografía

Análisis de Alimentos de Woodman 4ta. Edición 1959.

México, D.F., Julio 3, 1970

EL C. OFICIAL MAYOR.



LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.

Fecha de aprobación y publicación: Julio 13, 1970

Esta Norma cancela a la: NMX-F-099-1969